

%

MEER OVER DIT BIER

Elk jaar keert hij terug als een welkome gast aan de feesttafel: de Jingle Hops van Brouwerij Kees uit Middelburg. Dit jaarlijkse seizoensbier is speciaal gebrouwen voor de feestdagen en combineert de kracht van een Triple IPA met een verrassende toegankelijkheid. Dankzij de vakmanschap van oprichter Kees Bubberman — voormalig brouwmeester bij het gerenommeerde Brouwerij Emelisse — weet dit bier keer op keer te imponeren. Met een alcoholpercentage tussen de 7,00 en 9,00% en een goudkleurig uiterlijk is de Jingle Hops een feestelijk bier dat zowel hopheads als avontuurlijke bierliefhebbers weet te bekoren.

EEN SMAAKSENSATIE

De Jingle Hops ontvouwt zich in het glas als een explosie van tropische hopprofielen. Verwacht levendige aroma's van mandarijn, limoen en mango die naadloos overgaan in een fruitige, citrusrijke smaak met een kruidige ondertoon. De bitterheid is sterk aanwezig — zoals je mag verwachten van een volwaardige Triple IPA — maar wordt prachtig in balans gehouden door de fruitige hopkarakters. Brouwerij Kees was in 2018 als eerste speciaalbierbrouwer in Nederland overgestapt op een eigen canning line, waardoor de delicate hopsmaken optimaal bewaard blijven in het blik van 0,33 L. Serveer de Jingle Hops bij voorkeur op een temperatuur van 8 tot 11°C in een IPA-glas om het volledige aromaprofiel tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De Jingle Hops is niet alleen een feest voor het gehemelte op zichzelf, maar ook een uitstekende tafelgenoot bij stevige gerechten. De krachtige