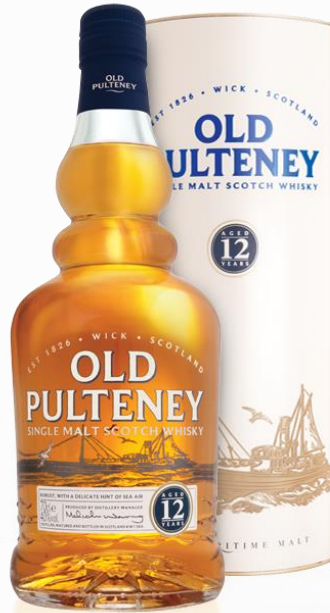


Whisky van de maand Mei 2015

Old Pulteney 12 Years



Distilleerderij Old Pulteney is gesitueerd in de haven van Wick en daarom de meest noordelijk gelegen distilleerderij van het vaste land. Old Pulteney is opgericht in 1826 en destijds was Wick een ideale plek aan de kust voor het transport van de whisky over zee. In de 19e eeuw was deze plaats tevens een belangrijke haven voor de haring vangst en één van de drukste vishavens van Europa. De geschiedenis van Old Pulteney is daarom nauw verweven met de visvangst en de visboten. Veel arbeiders uit de distilleerderij waren tegelijkertijd ook visser. Deze rijke historie is terug vinden op de bijzondere flessen en kokers van de Old Pulteney range.

De kleur is amber. In de geur is hij fris, droog, en ziltig. In de smaak kruidig, lekker zacht en moutig met een warme lange ziltige afdronk.

Bier van de maand Mei 2015

Wegens groot succes blijft de Texel Skuumkoppe óók in de maand mei het Bier van de Maand !!!



Texel Skuumkoppe

Texels Skuumkoppe is een ambachtelijk gebrouwen donker witbier met een volle smaak. Een fris tarwebier dat past bij alle jaargetijden. Texels Skuumkoppe is het boegbeeld van de Texelse Bierbrouwerij en het meest gedronken bier van Texels. Vele Texelaars zijn trots op dit bier en alle horecagelegenheden verkopen het. Een goede manier om kennis te maken met speciaalbier in het algemeen en Texels in het bijzonder. 'Skuumkoppe' noemen de strandjutters op Texel de witte koppen op de golven van de ruige zee rond dit bijzondere eiland. Lang was het gebruik dat de waard van het stamcafé voor zijn gasten het duin opging. Aan de hoeveelheid 'skuum' zag hij of er zwaar weer op komst was. Tijd om te juten. De bieren van Texels worden gebrouwen van uitsluitend natuurlijke grondstoffen zoals zuiver duinwater, Texelse gerst en tarwe, hop en gist van de eigen Texels giststam. Ze zijn daarom erkend als 'Echt Texels product'.

Nieuw bij de Dokter!

Gin van de maand

BOUDIER SAFFRON GIN



De Saffron Gin is geïnfused met saffraandraadjes die deze gin die unieke oranje kleur geeft. Het oogt eerder naar een likeur, maar vergis je niet deze gin heeft ondanks zijn florale smaak toch een pittige en kruidige afdronk.

Gabriel Boudier is een mini distillerij uit de Franse streek Dijon en stoken al sinds 1874 sterke dranken. Op basis van een oud koloniaal recept met acht natuurlijke botanicals distilleren ze in kleine oplage de Saffron Gin. De Saffron gin wordt nog op ambachtelijke wijze gestookt volgens de "pot distilled" wijze. Deze ietwat bijzondere gin wordt naast de saffraan, die die kruidige karakter meegeeft, verder geïnfused met jeneverbessen, koriander, limoen, sinaasappelschillen, Angelica zaden, Iris en venkel wat hem een zeer verrassende en memorabele gin maakt.

