



RADERMACHER

- DISTILLERS SINCE 1836 -

# THE ART OF DISTILLATION

BELGIAN PREMIUM SPIRITS  
BY RADERMACHER

[www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)

# THE ART OF DISTILLATION

## BELGIAN PREMIUM SPIRITS

BY RADERMACHER



DE

### UNSER FACHWISSEN

Die 1836 gegründete Brennerei Radermacher ist die älteste Brennerei Belgiens. Dank der von Generation zu Generation überlieferten Traditionen und Rezepte, produziert sie Destillate von außergewöhnlichem Charakter und einzigartiger Feinheit.

Bernard Zacharias, die 5. Generation, leitet derzeit das Unternehmen. Seit kurzem wird er von seiner Tochter Line, der 6. Generation, unterstützt. Sie sind den familiären Werten sehr verbunden und üben ihr Handwerk mit Leidenschaft aus.

### UNSER MEHRWERT

Mit der Einführung der 1836-Reihe und gleichzeitig der Veröffentlichung des ersten belgischen Bio-Gins begann die Bio-Geschichte bei Radermacher. Die Bio-Lebensmittel werden streng kontrolliert, sie sind nicht nur umweltfreundlich, sondern werden auch ohne Pestizide oder Farbstoffe produziert.

### UNSER ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK

Wir legen großen Wert auf den Schutz der Umwelt. Daher ist ein großer Teil der Investitionen der Brennerei der Verringerung ihres ökologischen Fußabdrucks gewidmet (Photovoltaikanlage, Energierückgewinnungssystem, Regenwasserauffangbecken usw.).

### UNSERE PRODUKTE

Die Brennerei Radermacher bietet eine reichhaltige und vielfältige Produktpalette an :

Zum einen, ein breites Sortiment an Korn- und Obstbränden, Likören und Aperitifs, worunter Belgiens Aperitif Nummer 1: der Woodberries ! Mit der Lambertus-Reihe gehört sie seit Jahren zum kleinen Kreis der belgischen Whiskyhersteller.

Andererseits, eine abwechslungsreiche Palette an Bioprodukten, darunter ihre Produktreihe 1836 bestehend aus einem Wodka, einem Rum und 4 Gins. Mit den MaîtrePierre Aperitifs auf Basis von Biowein (Wermut) zeigt die Brennerei außerdem dass sie es liebt, ihre Genüsse zu variieren.

Das Macaya-Sortiment wurde vor einigen Jahren in Zusammenarbeit mit dem Meister-Chocolatier Darcis, dem Lieferanten der Kakaonibs, entwickelt. Es umfasst einen Schokoladenlikör und einen über Kakaonibs gefilterten Rum.

### UNSERE AKTIVITÄTEN

#### Führungen

Seit Januar 2023 heißen wir Sie in unserem brandneuen Besucherzentrum willkommen ! Dieser 1.500 m2 große Anbau macht unsere Brennerei zu einer der modernsten in Belgien. Er beherbergt u.a. eine neue Heißproduktionsanlage mit einer 3.500-Liter-Destillieranlage, einem Braukessel, Gärtanks, usw.

Besichtigungen können online über unsere Website [www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz) gebucht werden.

#### Restaurant 1836

Lassen Sie sich von der Speisekarte unseres „Restaurant 1836“ im Herzen der Brennerei überraschen, einer gelungenen Mischung aus traditioneller und innovativer Küche.

Unsere Küchenchefin, Katy-Anne Pirson, ist mit Leidenschaft bei der Sache und sprüht vor Kreativität. Sie verarbeitet unsere wertvollen Spirituosen zu Gerichten, die vor Geschmack und Originalität nur so strotzen.

FR

### NOTRE SAVOIR-FAIRE

Fondée en 1836, la distillerie Radermacher est la plus vieille distillerie de Belgique. Le respect des traditions et des recettes ancestrales, transmises de génération en génération, lui permet de produire des distillats au caractère exceptionnel et à la finesse unique (délicatesse singulière).

Actuellement, c'est Bernard Zacharias, la 5ème génération, qui est à la tête de l'entreprise, rejoint depuis peu par sa fille Line, la 6ème génération. Extrêmement attachés aux valeurs familiales, ils sont avant tout passionnés par le métier.

### NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Le lancement de la gamme 1836, et par la même occasion la sortie du premier gin belge bio, marquent le début de l'histoire du bio chez Radermacher. Les produits alimentaires bios sont strictement contrôlés, ils sont non seulement respectueux de l'environnement mais également sans pesticides ou colorants.

### NOTRE IMPACT ECOLOGIQUE

Nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement. C'est pourquoi, une bonne partie des investissements de la distillerie est consacrée à la réduction de son empreinte écologique (panneaux photovoltaïques, système de récupération des flux d'énergie, bassin d'orage, ...).

### NOS PRODUITS

La distillerie Radermacher propose une gamme riche et variée :

D'une part, un large choix d'eaux-de-vie de grain et de fruits, de liqueurs et d'apéritifs, dont l'apéritif n°1 en Belgique : le Woodberries ! Par ailleurs, elle fait partie depuis un bon nombre d'années du petit cercle de producteurs de whisky belge avec sa gamme Lambertus.

D'autre part, un vaste assortiment bio, dont la gamme 1836 qui comprend une vodka, un rhum ainsi que 4 gins. La distillerie aime varier les plaisirs et propose également les apéritifs MaîtrePierre à base de vin bio (vermouth). C'est en collaboration avec le maître chocolatier Darcis, fournisseur des grés de cacao, que la gamme Macaya voit le jour il y a quelques années. Elle comprend une liqueur de chocolat ainsi qu'un rhum filtré sur grés de cacao.

### NOS ACTIVITÉS

#### Visites

Depuis janvier 2023, nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre tout nouveau centre de visite ! Cet agrandissement de 1500 m² fait de notre distillerie l'une des plus modernes de Belgique. Il permet notamment d'accueillir une nouvelle unité de production à chaud avec un alambic de 3.500 litres, une cuve d'empilage, des fermenteurs, etc ...

Les réservations de visites se font en ligne via notre site internet [www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)

#### Restaurant 1836

Laissez-vous surprendre par la carte de notre « Restaurant 1836 » au coeur de la distillerie, un mélange réussi entre cuisine traditionnelle et innovante. Passionnée par son métier, notre cheffe Katy-Anne Pirson déborde de créativité en incorporant nos précieux breuvages dans des mets regorgeant de saveurs et d'originalité.

Profitez également de notre coin brasserie pour déguster des cocktails raffinés.

**NL**

#### ONZE DESKUNDIGHEID

De stokerij Radermacher, opgericht in 1836, is de oudste stokerij van België. Dankzij het respect voor voorouderlijke tradities en recepten, die van generatie op generatie worden doorgegeven, produceert de stokerij distillaten met een uitzonderlijk karakter en een unieke delicatessen.

Bernard Zacharias, de 5e generatie, staat momenteel aan het hoofd van het bedrijf. Sinds kort wordt hij vergezeld door zijn dochter Line, de 6e generatie. Ze zijn zeer gehecht aan familiewaarden en bovenal gepassioneerd door hun vak.

#### MEERWAARDE

De biologische geschiedenis van Radermacher begon met de introductie van het gamma 1836 en de lancering van de eerste Belgische biologische gin. De biologische voedingsmiddelen worden streng gecontroleerd, ze zijn niet alleen milieuvriendelijk, maar worden ook geproduceerd zonder pesticiden of kleurstoffen.

#### ONZE ECOLOGISCHE VOETAFDruk

Wij hechten veel belang aan de bescherming van het milieu. Daarom wordt een groot deel van de investeringen van de stokerij besteed aan het verminderen van de ecologische voetafdruk (fotovoltaïsche panelen, energierugwinningssysteem, regenwaterbekken, enz.)

#### ONZE PRODUCTEN

De stokerij Radermacher biedt een rijk en gevarieerd productassortiment aan :

Eenzijds, een breed gamma van graan- en fruitbrandewijnen, likeuren en aperitieven, waaronder het nummer 1 aperitief van België : de Woodberries ! Ze maakt ook al jaren deel uit van de kleine kring van Belgische whiskyproducenten met haar Lambertus-gamma.

Anderzijds, een waaier aan biologische producten, waaronder het 1836-gamma met een vodka, een rum en 4 gins. Met de Maître-pierre aperitieven op basis van bio wijn (vermout) toont de stokerij dat zij ervan houdt de geneugten te variëren.

De Macaya-reeks werd enkele jaren geleden gecreëerd in samenwerking met meester-chocolatier Darcis, leverancier van de cacao nibs. Zij bestaat uit een chocoladelikeur en een rum gefilterd over cacao nibs.

#### ONZE ACTIVITEITEN

##### Rondleidingen

Sinds januari 2023 verwelkomen we je graag in ons gloednieuw bezoekerscentrum! Door deze nieuwe uitbreiding van 1.500 m<sup>2</sup> is onze stokerij een van de modernste in België. Ze herbergt o.a. een nieuwe warme productie-eenheid met een distilleerketel van 3.500 liter, een beslagkuip, gistingstanks, enz.

Bezoeken kunnen online worden geboekt via onze website [www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)

##### Restaurant 1836

Laat je verrassen door het menu van ons "Restaurant 1836" in het hart van de stokerij, een geslaagde mix van traditionele en innovatieve gerechten.

Onze chef, Katy-Anne Pirson, is gepassioneerd door haar werk en loopt over van creativiteit. Ze verwerkt onze kostbare dranken in gerechten die barsten van smaak en originaliteit. Je kunt ook genieten van verfijnde cocktails in onze brasserie.

**EN**

#### OUR EXPERTISE

Radermacher distillery, founded in 1836, is the oldest distillery in Belgium. Thanks to its respect for ancestral traditions and recipes, handed down from generation to generation, the distillery produces distillates of exceptional character and unique finesse.

Bernard Zacharias, the 5th generation, currently runs the company. He has recently been joined by his daughter Line, the 6th generation. They are very attached to family values and, above all, passionate about their craft.

#### OUR ADDED VALUE

Radermacher's organic history began with the introduction of the 1836 range and the release of the first Belgian organic gin. The organic ingredients are strictly controlled, they are not only environmentally friendly, but are also produced without pesticides or colourings.

#### OUR ECOLOGICAL FOOTPRINT

We attach great importance to environmental protection. Therefore, a large part of the distillery's investments is devoted to reducing its ecological footprint (photovoltaic panels, energy recovery system, rainwater basin, etc.).

#### OUR PRODUCTS

Radermacher distillery offers a rich and varied range of products :

On the one hand, a wide variety of grain and fruit brandies, liqueurs and aperitifs, including Belgium's number 1 aperitif : the Woodberries ! For a number of years it has also been part of the small circle of Belgian whisky producers with its Lambertus assortment.

On the other hand, a large choice of organic products, including the 1836 range with a vodka, a rum and 4 gins. With the Maître-pierre aperitifs based on organic wine (vermouth), the distillery also shows that it likes to vary its pleasures.

The Macaya range was created a few years ago in collaboration with master chocolatier Darcis, supplier of the cocoa nibs. It includes a chocolate liqueur and a rum filtered over cocoa nibs.

#### OUR ACTIVITIES

##### Guided tours

Since January 2023, we welcome you to our brand new visitor centre ! This 1,500 m<sup>2</sup> extension makes our distillery one of the most modern ones in Belgium. In particular, it provides space for a new hot production unit with a 3,500-litre still, a mashing tank, fermentation tanks, etc.

Visits can be booked online via our website [www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)

##### Restaurant 1836

Be surprised by the menu of our „Restaurant 1836“ at the heart of the distillery, an original blend of traditional and innovative cuisine.

Our chef, Katy-Anne Pirson, is passionate about her work and bursting with creativity. She incorporates our precious drinks into dishes full of flavour and originality.

You can also enjoy some fine cocktails in our brasserie.



#### DISTILLERIE RADERMACHER SA

Spitalstraße 50 | 4730 Raeren | Belgium  
Tel: (+32) 87/85 82 32 | Fax: (+32) 87/85 82 33 | [online@distillerie.biz](mailto:online@distillerie.biz)

[www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)



*F* RAERENER  
ÖPFERGEIST®

**BELGIAN  
PREMIUM  
SPIRITS**



## BACK TO THE ROOTS

**DE** Der Vorfahre des Gins ist der Genever, auch « Pékèt » genannt, wenn er in der Wallonie hergestellt wird.

Der «Raerener Töpfergeist» wird durch Mazeration und Destillation von Wacholderbeeren (*juniperus communis*) in Bio-Weizenalkohol hergestellt.

Der Name bezieht sich auf die Geschichte der Raerener Töpferkunst und somit auf das größte und bekannteste Töpferzentrum nördlich der Alpen zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert.

Es ist das älteste Produkt der Brennerei, sein Ursprung geht auf das Jahr 1836 zurück!

**FR** L'ancêtre du gin c'est le genièvre, également appelé « pékèt » quand il est produit en Wallonie. Le Raerener Töpfergeist (« Esprit du Potier Raerenois ») est obtenu par macération et distillation de baies de genévrier (*juniperus communis*) dans un alcool de blé biologique.

Son nom se rapporte à l'histoire du centre de poterie de Raeren qui fut le plus important et le plus connu au nord des Alpes du 14ème au 16ème siècle.

Il s'agit du produit le plus ancien de la distillerie, son origine remonte à 1836 !

**NL** De voorouder van gin is de jenever, ook wel « pékèt » genoemd wanneer deze in Wallonië wordt geproduceerd. De Raerener Töpfergeist (« Geest van de Raerense pottenbakker ») wordt verkregen door de maceratie en distillatie van jeneverbessen (*juniperus communis*) in biologische tarwealcohol.

De naam verwijst naar de geschiedenis van het beroemde Raerense pottenbakkercentrum dat tussen de 14de en 16de eeuw het grootste en bekendste ten noorden van de Alpen was.

Het is trouwens het oudste product van de stokerij, zijn oorsprong gaat terug tot 1836 !

**EN** The ancestor of gin is genever, also called « pékèt » when it is produced in Wallonia. The Raerener Töpfergeist (« Spirit of the potter of Raeren ») is obtained by maceration and distillation of juniper berries (*juniperus communis*) in organic wheat alcohol.

Its name refers to the history of the pottery centre of Raeren which was the most famous and important one north of the Alps between the 14th and 16th century.

It is actually the oldest product of the distillery, its origin dates back to 1836 !

**DE**

**FARBE:**  
Kristallklar

**AROMA:**  
Weiches, wohlduftendes und frisches Wacholderbouquet.

**GESCHMACK:**  
Klarer, frischer und nachhaltiger Geschmack. Perfekte Verschmelzung von Korn und Wacholderbeere. Anhaltender, frischer Abgang.

**VERKOSTUNG:**  
Der Raerener Töpfergeist kann pur als Aperitif oder als Digestif, eisgekühlt oder bei Zimmertemperatur serviert werden. Er passt hervorragend zu Hartkäse und feinen Wurst- und Fleischwaren. Für eine Gin Tonic Kombination eignet sich am besten ein trockener, neutraler Tonic.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort. Der Töpfergeist kann auch im Tiefkühlfach aufbewahrt werden.

**FR**

**COULEUR :**  
Cristalline

**ARÔME :**  
Bouquet de baies de genévrier doux, raffiné et frais.

**GOÛT :**  
Goût franc, équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistence et fraîcheur en fin de bouche.

**DÉGUSTATION :**  
Le Raerener Töpfergeist se déguste pur en guise d'apéritif ou de digestif, glacé ou à température ambiante. Il accompagne à merveille les fromages à pâte dure et les charcuteries fines. En alliance gin tonic il s'exprimera le mieux avec un tonic water sec et non aromatisé.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière. Le Töpfergeist peut également être conservé au congélateur.

**NL**

**KLEUR :**  
Kristalhelder

**AROMA :**  
Zacht, geraffineerd en fris jeneverbesbouquet.

**SMAAK :**  
Zuivere, frisse en lang aanhoudende smaak. Perfect evenwicht tussen graan en jeneverbessen. Zachte afdronk.

**DEGUSTATIE :**  
De Raerener Töpfergeist kan als aperitief of als digestief in een ijsgekoeld glaasje of op kamertemperatuur opgediend worden en past voortreffelijk bij harde kazen en bij fijne vleeswaren. Voor een gin en tonic combinatie is een droge, niet-gearomatiseerde tonic het best.

**OPSLAG:**  
Op een koele en donkere plaats. De Töpfergeist mag ook in het diepvriesvak bewaard worden.

**EN**

**COLOUR :**  
Crystal clear

**AROMA :**  
Smooth, subtle and fresh juniper bouquet.

**TASTE :**  
Pure, fresh and long lasting taste. Perfect harmony between malt and juniper berries. Persistent, fresh finish.

**TASTING :**  
The Raerener Töpfergeist can be appreciated neat as aperitif or after-dinner drink, chilled or at room temperature. It goes wonderfully with hard cheese and fine charcuterie. As a gin and tonic, it is best enjoyed with a dry, non-aromatised tonic water.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place. The Töpfergeist can also be kept in the freezer.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
RAERENER TÖPFERGEIST	70 cl	38 %	020100	6	16 x 5	80	5411772009002 5411772010305



*1836*

EIGHTEENTHIRTYSIX

**BELGIAN  
PREMIUM  
SPIRITS**

# TRADITION & PASSION

**DE** Die Brennerei Radermacher, gegründet im Jahre 1836, ist die älteste Brennerei Belgiens. Der 1836 Organic Gin, der erste belgische bio-zertifizierte Gin, ist zweifellos eines der besten Beispiele für altbewährtes Fachwissen und feinste Destillierkunst.

Durch die Infusion von 11 Früchten, Gewürzen und Kräutern, wie Wacholder, Bergamotte, Zitronenschale, Koriander, Engelwurz, Orangenschale, Kardamom, Lavendel, Holunder, Zimt und Tanne in einem bio-zertifiziertem Getreidedestillat, entsteht eine gewaltige Konzentration an aromatischem Reichtum.

**FR** Fondée en 1836, la distillerie Radermacher est la plus ancienne distillerie de Belgique. Le 1836 Organic Gin, premier gin belge certifié bio, est incontestablement une des plus talentueuses déclinaisons d'un savoir-faire perpétué depuis près de deux siècles.

Issu d'une infusion dans un distillat de céréales certifiées bio de 11 plantes, racines et fruits différents tels que la baie de genévrier, la bergamote, l'écorce de citron, la coriandre, l'angélique, l'écorce d'orange, la cardamome, la lavande, le sureau, la cannelle et le pin, le 1836 Organic Gin est une pure concentration de richesse aromatique.

**NL** De stokerij Radermacher, opgericht in 1836, is de oudste distilleerderij van België.

De 1836 Organic Gin, de eerste Belgische gecertificeerde biogin, is ongetwijfeld één van de beste voorbeelden van aloude expertise en de beste distilleervaardigheden.

De infusie van 11 vruchten, specerijen en kruiden zoals jeneverbes, bergamot, citroenschil, koriander, engelwortel, sinaasappelschil, kardemom, lavendel, vlierbes, kaneel en den in een gecertificeerd biologisch graandistillaat zorgt voor een pure concentratie van aromatische rijkdom.

**EN** Distillery Radermacher, founded in 1836, is Belgium's oldest distillery.

1836 Organic Gin, the first Belgian certified organic gin, is undoubtedly one of the best examples of authentic craftsmanship and the finest distilling skills.

The infusion of 11 fruits, spices and herbs such as juniper, bergamot, lemon peel, coriander, angelica, orange peel, cardamom, lavender, elderberry, cinnamon and pine in a certified organic grain distillate creates an enormous concentration of aromatic richness.



**DE**

**FARBE:**  
Kristallklar und glänzend

**AROMA:**  
Die Komplexität seines frischen, blumigen und raffinierten Bouquets entsteht durch die geheime Mischung zahlreicher Gewürze und aromatischer Pflanzen.

**GESCHMACK:**  
Zart und weich Angriff mit Entwicklung zu einem würzigem Geschmacks-erlebnis bei dem Feinheit und Raffinesse prädominieren.

**VERKOSTUNG:**  
Der 1836 Organic Gin wird vorzugsweise pur getrunken, damit sein Bouquet sich optimal entfalten kann. Er eignet sich allerdings auch als ideale Basis für Longdrinks und Cocktails. Zu einer Gin Tonic Kombination passt er perfekt zu allen Arten von Tonic.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**

**COULEUR :**  
Cristalline aux reflets étincellants

**ARÔME :**  
Son bouquet frais, raffiné et floral doit sa subtilité et complexité au mélange secret de nombreuses épices et plantes aromatiques.

**GOÛT :**  
Délicate attaque tout en douceur et légèreté évoluant vers un épanouissement chaud et épicé. D'une concentration harmonieuse et suave, délicatesse et finesse prédominent dans un berceau aromatique somptueux.

**DÉGUSTATION :**  
Le 1836 Organic Gin se déguste de préférence nature, de manière à libérer toute la puissance de ses parfums. Il constitue également une base idéale pour les long-drinks et cocktails.

En alliance gin tonic il s'exprimera à merveille avec toutes sortes de tonics.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**

**KLEUR :**  
Kristalhelder en schitterend

**AROMA :**  
De complexiteit van het frisse, florale en fijne bouquet ontstaat door de geheime combinatie van talrijke kruiden en aromatische planten.

**SMAAK :**  
Zachte, delicate aanzet met een ontwikkeling naar een warme, kruidige afdrank waar fijnheid en finesse overheersen. Zachte, delicate aanzet met een ontwikkeling naar een warme, kruidige afdrank waar fijnheid en finesse overheersen.

**DEGUSTATIE :**  
De 1836 Organic Gin wordt bij voorkeur puur gedronken zodat het bouquet zich optimaal kan ontwikkelen. Hij is ook een ideaal bestanddeel voor longdrinks en cocktails. Voor een gin tonic combinatie past hij perfect bij alle soorten tonic.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats.

**EN**

**COLOUR :**  
Crystal clear and sparkling

**AROMA :**  
Fresh and floral bouquet which owes its subtlety and complexity to a secret blend of spices and herbs.

**TASTE :**  
Soft and delicate attack developing into a warm, spicy finish where delicacy and finesse predominate.

**TASTING :**  
The 1836 Organic Gin is best served neat to release the full power of its flavours. It is also an ideal base for long drinks and cocktails. As a gin and tonic it goes perfectly with all kinds of tonics.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
1836 ORGANIC GIN	70 cl	43 %	012100	6	16 x 5	80	5411772000313 5411772000320

# WHEN HISTORY MEETS PASSION

**DE** Die Brennerei Radermacher, gegründet im Jahre 1836, ist die älteste Brennerei Belgiens. Der 1836 Organic Barrel Aged Gin ist ohne Zweifel eines der besten Beispiele für altbewährtes Fachwissen und feinste Destillierkunst seit fast zwei Jahrhunderten.

Entstanden durch die Infusion von Kräutern, Gewürzen und Früchten wie Wacholder, Koriander, Orangenschale, Rosmarin, Anis, Zitronenschale und Waldmeister (Galium odoratum) in einem bio-zertifizierten Getreidedestillat, ruht der 1836 Organic Barrel Aged Gin anschließend während 6 Monaten in unseren belgischen Lambertus Whisky Eichenfässern.

**FR** Fondée en 1836, la distillerie Radermacher est la plus ancienne distillerie de Belgique. Le 1836 Organic Barrel Aged Gin est incontestablement une des expressions les plus talentueuses d'un savoir-faire perpétué depuis près de deux siècles.

Issu d'une infusion de plantes, racines et fruits tels que la baie de genévrier, la coriandre, l'écorce d'orange, le romarin, l'anis, l'écorce de citron et l'aspérule odorante (Galium odoratum) dans un distillat de blé certifié bio, le 1836 Organic Barrel Aged Gin repose ensuite pour une durée de 6 mois dans nos fûts de chêne de whisky belge Lambertus.

**NL** De stokerij Radermacher, opgericht in 1836, is de oudste distilleerderij van België. De 1836 Organic Barrel Aged Gin is ongetwijfeld één van de mooiste declinaties van een knowhow van bijna twee eeuwen.

Ontstaan uit de infusie van planten, kruiden en vruchten zoals jeneverbes, koriander, sinaasappelschil, rozemarijn, anijs, citroenschil en lievevrouwebedstro (Galium odoratum) in een gecertificeerd biologisch graandistillaat, rust de 1836 Organic Barrel Aged Gin vervolgens tijdens 6 maanden in eiken vaten van onze Belgische Lambertus whisky.

**EN** Founded in 1836, Radermacher Distillery is the oldest distillery in Belgium. The 1836 Organic Barrel Aged Gin is undoubtedly one of the most talented expressions of authentic craftsmanship and finest distilling skills perpetuated for almost two centuries.

Created by infusing herbs, spices and fruits such as juniper, coriander, orange and lemon peel, rosemary, aniseed and sweet woodruff (Galium odoratum) in a certified organic grain distillate, the 1836 Organic Barrel Aged Gin then rests for 6 months in our Belgian Lambertus whisky oak barrels.



**DE**  
**FARBE:**  
Transparent mit leicht goldenen Schimmern

**AROMA:**  
Die Komplexität seines intensiven blumigen Bouquets entsteht durch die geheime Mischung zahlreicher Gewürze und aromatischer Pflanzen.

**GESCHMACK:**  
Wunderbarer, weicher Angriff der sich zu einem reichen und floralen Geschmacks-erlebnis entfaltet. Die aromatische Reichhaltigkeit wird in ihrer unglaublichen Länge durch eine prächtige Holznote unterstützt.

**VERKOSTUNG:**  
Der 1836 Organic Barrel Aged Gin wird vorzugsweise pur getrunken, damit sein Bouquet sich optimal entfalten kann. Er eignet sich allerdings auch als ideale Basis für Longdrinks und Cocktails. Zu einer Gin Tonic Kombination passt am besten ein trockener, neutraler Tonic.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**  
**COULEUR :**  
Transparente aux reflets légèrement dorés

**ARÔME :**  
Son bouquet floral intense doit sa complexité au mélange secret de nombreuses épices et plantes aromatiques.

**GOÛT :**  
Magnifique attaque tout en rondeur évoluant vers un épanouissement riche et floral. La richesse aromatique est soutenue dans son incroyable longueur par une splendide note de bois.

**DÉGUSTATION :**  
Le 1836 Organic Barrel Aged Gin se déguste de préférence nature, de manière à libérer au mieux toute la puissance de ses arômes. Il constitue également une base idéale pour les long-drinks et cocktails. En alliance gin tonic il s'exprimera à merveille avec un tonic water sec et non-aromatisé.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**  
**KLEUR :**  
Doorzichtig met lichte gouden glans

**AROMA :**  
De complexiteit van het florale bouquet ontstaat door de geheime combinatie van talrijke kruiden en aromatische planten.

**SMAAK :**  
Prachtige zachte aanzet met een ontwikkeling naar een rijke en florale smaakervaring. De aromatische en ongelofelijk lange afdronk wordt door een geweldige houttoets ondersteund.

**DEGUSTATIE :**  
De 1836 Organic Barrel Aged Gin wordt bij voorkeur puur gedronken zodat het bouquet zich optimaal kan ontwikkelen. Hij is ook een ideaal bestanddeel voor longdrinks en cocktails. Voor een gin tonic combinatie is een droge, neutrale tonic het best.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats.

**EN**  
**COLOUR :**  
Transparent with light golden highlights

**AROMA :**  
Complex, floral bouquet which owes its subtlety to a secret blend of spices and herbs.

**TASTE :**  
Wonderfully soft attack developing towards a rich and floral flavour experience. The aromatic and incredibly long finish is supported by a splendid hint of wood.

**TASTING :**  
The 1836 Organic Barrel Aged Gin is best served neat to release the full power of its flavours. It is also an ideal base for long drinks and cocktails. As a gin and tonic, it is best served with a dry, unflavoured tonic water.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
1836 ORGANIC BARREL AGED GIN	70 cl	42 %	012200	6	16 x 5	80	5411772000368 5411772000375

# FEEL THE SUMMER VIBES WITH 1836 CLEMENTINE!

**DE** Die Clementine steckt voll mediterraner Essenzen und verströmt ihren süßen und zarten Duft sobald Sie eine Flasche 1836 Organic Clementine Gin öffnen.

Diese köstliche Duftexplosion ist das Ergebnis der perfekten Kombination der ätherischen Öle, anwesend in Schale und Blättern, und einer Mazeration und Destillation von Wacholderbeeren, aromatischen Pflanzen und Wurzeln wie Koriander, Engelwurz, Kardamom und Rosmarin.

Mit seiner harmonischen Ausgewogenheit versetzt der 1836 Organic Clementine Gin Sie in eine sommerliche Stimmung und wird Sie dazu verleiten, für einen Augenblick die Zeit anzuhalten !

**FR** La clémentine regorge d'essences méditerranéennes et diffuse à merveille sa douce et délicate fragrance dès l'ouverture d'une bouteille de 1836 Organic Clementine Gin.

Cette délicieuse explosion de senteurs jaillit de l'alliance parfaite entre son huile essentielle, présente dans les zestes et feuilles, et une macération et distillation de baies de genévrier, de plantes et racines aromatiques, telles que la coriandre, l'angélique, la cardamome et le romarin.

D'un équilibre harmonieux, le 1836 Organic Clementine Gin vous plongera avec toute sa fraîcheur dans une ambiance estivale, vous incitant quelque peu à arrêter le temps !

**NL** De clementine zit vol mediterrane essenties en geeft haar zoete en delicate geur vrij zodra je een fles 1836 Organic Clementine Gin opent.

Deze heerlijke geurexplosie is het resultaat van de perfecte combinatie van de essentiële olie, aanwezig in de schil en in de bladeren, en een maceratie en distillatie van jeneverbessen, aromatische planten en wortels zoals koriander, engelwortel, kardemom en rozemarijn.

Met zijn harmonieus evenwicht en zijn frisheid dompelt de 1836 Organic Clementine Gin u onder in een zomerse sfeer, die u ertoe aanzet de tijd even stil te zetten !

**EN** The clementine is full of Mediterranean essences and releases its sweet and delicate scent from the moment you open a bottle of 1836 Organic Clementine Gin.

This delicious explosion of fragrance is the result of the perfect alliance between its essential oil, present in the zest and leaves, and a maceration and distillation of juniper berries, aromatic plants and roots such as coriander, angelica, cardamom and rosemary.

The harmonious balance and freshness of the 1836 Organic Clementine Gin will plunge you into a summer mood, inviting you to stop time for a moment !



**DE**  
**FARBE:**  
Leicht orangefarben

**AROMA:**  
Der betörende Clementinenduft geht allmählich über in komplexere Noten von Wacholderbeeren und Gewürzen.

**GESCHMACK:**  
Zarter Angriff von Wacholder, verschmolzen mit schönen würzigen Noten, die nach und nach die Bitterkeit der Schale und die Fruchtigkeit der Clementine hervorheben.

**VERKOSTUNG:**  
Der 1836 Organic Clementine Gin kann sehr gut pur, auf Eis genossen werden, aber er eignet sich ebenfalls als ideale Basis für Longdrinks und Cocktails. Zu einer Gin Tonic Kombination passt am besten ein trockener, neutraler Tonic.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**  
**COULEUR :**  
Légèrement orange

**ARÔME :**  
La fragrance envoûtante de clémentine se fond progressivement dans des notes plus complexes de baies de genévrier et d'épices.

**GOÛT :**  
Délicate attaque du genévrier, fondue dans de belles notes épicées, laissent progressivement surgir l'amertume du zeste et le fruité de la clémentine.

**DÉGUSTATION :**  
Le 1836 Organic Clementine Gin se déguste très agréablement nature, sur glace, mais il constitue avant tout une base idéale pour les long-drinks et cocktails. En alliance gin tonic il s'exprimera le mieux avec un tonic water sec et non-aromatisé.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**  
**KLEUR :**  
Licht oranje

**AROMA :**  
De betoverende geur van clementine versmelt geleidelijk met complexere noten van jeneverbessen en kruiden.

**SMAAK :**  
Delicate aanzet van jeneverbessen, vermengd met heerlijke kruidige noten, die geleidelijk plaatsmaken voor de bitterheid van de schil en de fruitigheid van de clementine.

**DEGUSTATIE :**  
De 1836 Organic Clementine Gin kan puur worden gedronken, of met ijs, maar is ook een ideale basis voor longdrinks en cocktails. Voor een gin tonic combinatie is een droge, neutrale tonic het best.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats.

**EN**  
**COLOUR :**  
Light orange

**AROMA :**  
The captivating clementine fragrance gradually melts into more complex notes of juniper berries and spices.

**TASTE :**  
Delicate attack of juniper, fused with beautiful spicy notes that gradually emphasise the bitterness of the peel and the fruitiness of the clementine.

**TASTING :**  
The 1836 Organic Clementine Gin can be enjoyed neat, on the rocks, but it is above all an ideal base for long drinks and cocktails. As a gin and tonic, it is best served with a dry, unflavoured tonic water.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
1836 ORGANIC CLEMENTINE GIN	70 cl	37,5 %	012600	6	16 x 5	80	5411772000832 5411772000849

# IMAGIN LIFE IN PINK!

**DE** Kompromisslos was die Qualität betrifft, bleibt die Brennerei Radermacher seit fast zwei Jahrhunderten weiterhin den Traditionen und überlieferten Rezepturen treu. Mit dem 1836 Organic Pink Gin, stellt unser Haus nochmals eindeutig sein ganzes Können und seine langjährige Erfahrung unter Beweis, indem es sich mit einem 100% biologischen Gin auf eine Trendwelle wagt.

Der 1836 Organic Pink Gin verdankt seine überraschende rosa Farbe der Infusion von Kirschen in einem Gin aus bio-zertifiziertem Getreide, bereichert mit Früchten, Gewürzen und Kräutern wie unter anderem Wacholderbeere, Orangenschale, Bergamotte, Kardamom, Holunder und Zitronenschale.

**FR** Intransigeante sur la qualité, la distillerie Radermacher reste depuis bientôt deux siècles fidèle aux traditions et recettes ancestrales. Avec le 1836 Organic Pink Gin, notre maison montre incontestablement une fois de plus toute sa maîtrise et son expérience en surfant sur la vague des tendances tout en élaborant un gin 100% bio.

Le 1836 Organic Pink Gin doit sa surprenante couleur rose à l'infusion de cerises dans un gin combinant un distillat de blé certifié bio avec des plantes, racines et fruits tels que la baie de genévrier, l'écorce d'orange, la bergamote, la cardamome, le sureau et l'écorce de citron.

**NL** Sinds bijna twee eeuwen mikt de stokerij Radermacher op topkwaliteit en blijft zij desondanks trouw aan de eigen familietraditie en haar oude recepten. Met de 1836 Organic Pink Gin, bewijst onze distilleerderij ongetwijfeld nog eens heel duidelijk haar beheersing en ervaring indien ze met een 100% biologische gin op de spirit trend inspeelt.

De 1836 Organic Pink Gin dankt haar verrassende roze kleur aan een infusie van kersen in een gin van gecertificeerd biologisch graan gecombineerd met diverse vruchten, wortels en planten zoals onder andere jeneverbes, sinaasappelschil, bergamot, kardemom, vlier en citroenschil.

**EN** Uncompromising on quality, the distillery Radermacher remains faithful to ancestral traditions and recipes for almost two centuries now. With the 1836 Organic Pink Gin, our house proves undoubtedly and once more its expertise and experience by surfing with a 100% organic gin on the wave of current trends.

The 1836 Organic Pink Gin owes its surprising pink colour to an infusion of cherries in a gin from certified organic grain combined with aromatics such as juniper berries, orange peel, bergamot, cardamom, elderflower and lemon peel.



**DE**

**FARBE:**  
Leicht rosafarben

**AROMA:**  
Zartes und duftendes Aroma mit einer interessanten Mischung von Wacholderbeere und Maraschino Kirsche.

**GESCHMACK:**  
Fruchtiger und floraler Auftakt der nach und nach eine Vielzahl an würzigen Noten offenbart.

**VERKOSTUNG:**  
Der 1836 Organic Pink Gin kann pur und bei Raumtemperatur getrunken werden, damit sein Bouquet sich optimal entfalten kann. Er eignet sich allerdings als ideale Basis für Longdrinks und Cocktails. Zu einer Gin Tonic Kombination passt am besten ein trockener, neutraler Tonic.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**

**COULEUR :**  
Rose pâle

**ARÔME :**  
Nez délicat et parfumé avec un mélange intéressant de baie de genévrier et cerise marasquin.

**GOÛT :**  
Une attaque fruitée et florale révélant progressivement une variété de notes épicées.

**DÉGUSTATION :**  
Le 1836 Organic Pink Gin se déguste très agréablement nature et à température ambiante, de manière à libérer au mieux toute la puissance de ses parfums et arômes, mais il constitue avant tout une base idéale pour les long-drinks et cocktails. En alliance gin tonic il s'exprimera le mieux avec un tonic water sec et non-aromatisé.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**

**KLEUR :**  
Licht roos

**AROMA :**  
Delicate en geurige neus met een interessante combinatie van jeneverbes en maraschino kers.

**SMAAK :**  
Fruitage en florale aanzet die geleidelijk een verscheidenheid aan kruidige noten onthult.

**DEGUSTATIE :**  
De 1836 Organic Pink Gin wordt puur en op kamertemperatuur gedegusteerd, zodat de hele kracht van zijn geuren en aroma's het best vrijkomt. Bovendien is hij ook een ideale basis voor longdrinks en cocktails. Voor een gin tonic combinatie is een droge, neutrale tonic het best.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats.

**EN**

**COLOUR :**  
Light pink

**AROMA :**  
Delicate, fragrant nose with an interesting blend of juniper berries and maraschino cherries.

**TASTE :**  
Fruity, floral attack gradually revealing a variety of spicy notes.

**TASTING :**  
The 1836 Organic Pink Gin is best enjoyed neat and at room temperature to release the full power of its flavours and aromas, but above all it is an ideal base for long drinks and cocktails. As a gin and tonic, it is best served with a dry, unflavoured tonic water.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
1836 ORGANIC PINK GIN	70 cl	37,5 %	012500	6	16 x 5	80	5411772000641 5411772000658

# GINGLE BELLS, GINGLE BELLS...

**DE** Es ist kalt, die Bäume und Fenster sind beleuchtet, Weihnachtsmelodien erklingen und vermischen sich mit den ersten Schneeflocken... Das Jahresende naht und mit ihm die Veröffentlichung der limitierten Auflage unseres 1836 Winter Gins.

Der Weihnachtszauber wird durch eine sorgfältige Auswahl von Gewürzen wie Vanille, Kardamom, Zimt, Sternanis und Chai in perfekter Harmonie mit der Süße und Rundheit der Orange zum Leben erweckt. Der 1836 Winter Edition Gin ist ein ausgewogener und nuancierter Gin, der Sie in eine echte festliche Stimmung versetzen wird.

**FR** Il fait froid, les sapins et vitrines s'illuminent, les mélodies de Noël résonnent et se mêlent aux premiers flocons de neige ... La fin d'année approche, et avec elle, la sortie de l'édition limitée de notre 1836 Winter Gin.

La magie de Noël opère à merveille grâce à une sélection rigoureuse d'épices telles que la vanille, la cardamome, la cannelle, l'anis étoilé et le chai en parfait accord avec la douceur et la rondeur de l'orange. D'un équilibre nuancé, le 1836 Winter Edition Gin vous plonge dans une véritable ambiance de fêtes.

**NL** Het is koud, de bomen en ramen zijn verlicht, de kerstmelodieën weerklinken en vermengen zich met de eerste sneeuwvlokken... Het einde van het jaar nadert, en daarmee ook de release van de limited edition van onze 1836 Winter Gin.

De magie van Kerstmis wordt tot leven gebracht door een zorgvuldige selectie van specerijen zoals vanille, kardemom, kaneel, steranijs en chai in perfecte harmonie met de zoetheid en rondheid van de sinaasappel. De 1836 Winter Edition Gin is een goed uitgebalanceerde en genuanceerde spirit die u in een echte feeststemming zal brengen.

**EN** It's cold, the trees and shop windows are lit up, Christmas melodies resound, mingling with the first snowflakes... The end of the year is approaching, and with it, the release of the limited edition of our 1836 Winter Gin.

The magic of Christmas is brought to life through a careful selection of spices such as vanilla, cardamom, cinnamon, star anise and Chai in perfect harmony with the sweetness and roundness of the orange. The 1836 Winter Edition Gin is a well-balanced and nuanced spirit that will put you in a real festive mood.



**DE**  
**FARBE:**  
Transparent, kristallklar

**AROMA:**  
Ein Hauch von warmen Wintergewürznoten vermischt mit einem duftenden Wacholderbeerbouquet. Die überwiegenden Aromen sind Zimt und Orange.

**GESCHMACK:**  
Wunderbar runder und vollmundiger Angriff, der nach und nach eine Reihe von fruchtigen und würzigen Noten zum Ausdruck kommen lässt.

**VERKOSTUNG:**  
Der 1836 Organic Winter Edition Gin kann pur genossen werden, aber er eignet sich ebenfalls als ideale Basis für Longdrinks und Cocktails. Zu einer Gin Tonic Kombination passt am besten ein trockener, neutraler Tonic.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**  
**COULEUR :**  
Transparente, cristalline

**ARÔME :**  
Une bouffée de notes chaudes d'épices hivernales mélangées à un bouquet parfumé de baies de genévrier. Les arômes qui prédominent sont la cannelle et l'orange.

**GOÛT :**  
Magnifique attaque ronde et gourmande laissant progressivement s'exprimer une panoplie de notes fruitées et épicées.

**DÉGUSTATION :**  
Le 1836 Organic Winter Edition Gin se déguste très agréablement nature, mais il constitue également une base idéale pour les longdrinks et cocktails. En alliance gin tonic il s'exprimera le mieux avec un tonic water sec et non-aromatisé.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**  
**KLEUR :**  
Doorzichtig, kristalhelder

**AROMA :**  
Een vleugje warme winterse kruidnoten vermengd met een geurig boeket van jeneverbessen. De dominerende aroma's zijn kaneel en sinaasappel.

**SMAAK :**  
Prachtige ronde en gulzige aanzet die geleidelijk een waaiertje van fruitige en kruidige noten tot uitdrukking laat komen.

**DEGUSTATIE :**  
De 1836 Organic Winter Edition Gin kan puur worden gedronken, maar is ook een ideale basis voor longdrinks en cocktails. Voor een gin tonic combinatie is een droge, neutrale tonic het best.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats.

**EN**  
**COLOUR :**  
Transparent, crystal clear

**AROMA:**  
A whiff of warm winter spices blended with a fragrant bouquet of juniper berries. The dominant aromas are cinnamon and orange.

**TASTE :**  
Wonderfully round and tasty attack gradually expressing a range of fruity and spicy notes.

**TASTING :**  
The 1836 Organic Winter Edition Gin can be enjoyed neat, on the rocks, but it is also an ideal base for long drinks and cocktails. As a gin and tonic, it is best served with a dry, unflavoured tonic water.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
1836 ORGANIC WINTER GIN	70 cl	37,5 %	012700	6	16 x 5	80	5411772000894 5411772000900

## IT TAKES TIME TO CREATE PLEASURE...

**DE** Für die Herstellung ihres 1836 Organic Barrel Aged Rum hat sich die Brennerei Radermacher für die Pot-Still-Destillation eines aus Lateinamerika importierten Bio-Rohrzuckers entschieden.

Vor der Fassbefüllung wird er mit reinem Wasser aus dem belgischen Hohen Venn verdünnt. Anschließend beginnt er seine Reifung in neuen amerikanischen Eichenfässern und First Fill-Bourbonfässern.

**FR** Pour l'élaboration de son 1836 Organic Barrel Aged Rum, la distillerie Radermacher a opté pour une distillation en pot still de sucre de canne bio importé d'Amérique latine.

Recoupé délicatement avec de l'eau pure des Hautes Fagnes belges avant enfûtage, il parcourt son vieillissement sur des fûts de chêne américain neufs et sur des fûts de bourbon de premier remplissage.

**NL** Voor de productie van haar 1836 Organic Barrel Aged Rum heeft de stokerij Radermacher voor een pot still distillatie van een uit Latijns-Amerika geïmporteerde bio rietsuiker gekozen.

Vóór de vatvulling wordt hij verdund met zuiver water uit de Belgische Hoge Venen. Daarna begint de rijping in nieuwe Amerikaanse eiken vaten en first fill bourbonvaten.

**EN** For the production of its 1836 Organic Barrel Aged Rum, the distillery Radermacher has opted for a pot still distillation of organic cane sugar imported from Latin America.

Before barreling it is diluted with pure water from the Belgian High Fens. Maturation then begins in new American oak casks and first fill bourbon casks.



**DE**

### FARBE:

Mahagoni mit bernsteinfarbenen Reflexen

### AROMA:

Sanftes Aroma mit wunderschönen Düften von karamellisierten und gerösteten Früchten.

### GESCHMACK:

Kräftig und delikater zugleich, enthüllt die Geschmackspalette Röstnoten wie Tabak und Kaffee, aber auch getrocknete Pflaumen, Leder und Schokolade. Prachtvoller und langer Abgang.

### VERKOSTUNG:

Der 1836 Organic Barrel Aged Rum wird vorzugsweise pur und bei Raumtemperatur getrunken damit sein Bouquet sich optimal entfalten kann. Er eignet sich ebenfalls als Basis für Longdrinks und Cocktails.

### AUFBEWAHRUNG:

An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**

### COULEUR :

Acajou avec des reflets ambrés

### ARÔME :

Nez doux et délicat avec de beaux effluves de fruits caramélisés et grillés.

### GOÛT :

A la fois puissante et délicate, la palette des saveurs révèle des notes de torréfaction telles que le tabac et le café, mais aussi de pruneaux, de cuir et de chocolat. Magnifique longueur en bouche.

### DÉGUSTATION :

Le 1836 Organic Barrel Aged Rum se déguste de préférence nature et à température ambiante, de manière à libérer toute la puissance de ses parfums et arômes. Il constitue également une base idéale pour les long-drinks et cocktails.

### CONSERVATION :

Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**

### KLEUR :

Mahonie met amberkleurige accenten

### AROMA :

Zacht en delicaat bouquet met een mooie geur van gekarameliseerd en geroosterd fruit.

### SMAAK :

Zowel krachtig als delicaat onthult het smaakpalet geroosterde noten zoals tabak en koffie, maar ook gedroogde pruimen, leer en chocolade. Prachtige en lange afdrank.

### DEGUSTATIE :

De 1836 Organic Barrel Aged Rum wordt bij voorkeur puur en op kamertemperatuur gedronken zodat het bouquet van zijn aroma's en geuren zich optimaal kan ontwikkelen. Hij is ook een ideaal bestanddeel voor longdrinks en cocktails.

### OPSLAG :

Op een koele en donkere plaats.

**EN**

### COLOUR :

Mahogany with amber highlights

### AROMA :

Smooth and delicate bouquet with beautiful aromas of caramelised and roasted fruits.

### TASTE :

Both powerful and delicate, the range of flavours reveals roasted notes such as tobacco and coffee, as well as prunes, leather and chocolate. Long, splendid finish.

### TASTING :

The 1836 Organic Barrel Aged Rum is best enjoyed neat and at room temperature to release the full power of its flavours and aromas. It is also an ideal base for long drinks and cocktails.

### STORAGE :

In a cool and dark place.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
1836 ORGANIC BARREL AGED RUM	70 cl	40 %	012400	6	16 x 5	80	5411772000245 5411772000252

# THE PURE EXPRESSION OF GRAIN

**DE** Für die Brennerei Radermacher, gegründet im Jahre 1836, liegt das Geheimnis des Brennens in einem Fachwissen von beinahe zwei Jahrhunderten und einer sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe.

Der 1836 Organic Vodka wird aus dem besten Bio-Getreide hergestellt und ist der erste belgische Wodka mit dem Bio-Label. Der 1836 Organic Vodka verdankt seine Vollmundigkeit und Finesse der außergewöhnlichen Reinheit des Wassers aus den Quellen des Hohen Venns in Ostbelgien.

**FR** Pour la distillerie Radermacher, fondée en 1836, les secrets de la distillation se traduisent par un savoir-faire de près de deux siècles et une sélection rigoureuse de ses matières premières.

Produite avec les meilleures céréales provenant de l'agriculture biologique, la 1836 Premium Organic Vodka est la première vodka belge certifiée bio. Ample et délicate, elle doit sa pureté exceptionnelle à l'eau puisée dans les sources des Hautes Fagnes belges.

**NL** Voor de stokerij Radermacher, opgericht in 1836, ligt het geheim van het distilleren in bijna twee eeuwen expertise en een zorgvuldige selectie van haar grondstoffen.

De 1836 Organic Vodka wordt gemaakt van het beste graan uit de biologische landbouw en is de eerste Belgische vodka met het biolabel. Hij dankt zijn volle smaak en finesse aan de uitzonderlijke zuiverheid van het water uit de bronnen van de Hoge Venen in Oost-België.

**EN** For the distillery Radermacher, founded in 1836, the secrets of distillation are reflected in almost two centuries of know-how and a rigorous selection of its raw materials.

The 1836 Organic Vodka is made from the best organic grain and is the first Belgian vodka with the organic label. It owes its full-bodied flavour and finesse to the exceptional purity of the water from the springs of the High Fens in East Belgium.



**DE**

**FARBE:**  
Kristallklar

**AROMA:**  
Zartblumige Nase verbunden mit den feinen Aromen und typischen Eigenschaften des Getreides.

**GESCHMACK:**  
Vollmundig, zart und voller Reinheit. Die Weichheit des Getreides verführt den Gaumen ohne ihn jemals anzugreifen.

**VERKOSTUNG:**  
Der 1836 Organic Vodka wird vorzugsweise eiskalt und in einem eisgekühlten Glas serviert. Er passt hervorragend zu geräuchertem oder gesalzenem Fisch und eignet sich perfekt für die Zubereitung zahlreicher Longdrinks und Cocktails.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**

**COULEUR :**  
Cristalline

**ARÔME :**  
Sa fragrance onctueuse et ample allie un nez délicatement fleuri aux arômes subtiles et typiques de la céréale.

**GOÛT :**  
Ample, délicat et d'une extrême pureté. On est frappé par la douceur et la rondeur de la céréale qui tapisse et séduit sans jamais agresser.

**DÉGUSTATION :**  
La 1836 Organic Vodka se sert glacée et de préférence dans un verre givré. Elle accompagne à merveille les poissons fumés ou salés et s'intègre parfaitement dans la composition de nombreux long-drinks et cocktails.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**

**KLEUR :**  
Kristalhelder

**AROMA :**  
Zachte, soepele, bloemige neus gecombineerd met het subtiele, typische graanaroma.

**SMAAK :**  
Delicaat en van ongelofelijke zuiverheid. De zachtheid van het graan verleidt het gehemelte zonder het ooit aan te vallen.

**DEGUSTATIE :**  
De 1836 Organic Vodka wordt bij voorkeur ijskoud en in een ijsgekoeld glas geserveerd en past voortreffelijk bij gerookte of gezouten vis. Tevens is hij een ideaal bestanddeel voor de toebereiding van longdrinks en cocktails.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats.

**EN**

**COLOUR :**  
Crystal clear

**AROMA :**  
Its smooth, full-bodied fragrance combines a delicately floral nose with the subtle typical flavours of cereals.

**TASTE :**  
Full-bodied, delicate and extremely pure. The smoothness and roundness of the cereal seduce the palate without aggressing it.

**TASTING :**  
1836 Organic Vodka is preferably served chilled in a frozen glass. It goes wonderfully with smoked or salted fish and is a perfect ingredient for many long drinks and cocktails.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
1836 ORGANIC VODKA	70 cl	40 %	012300	6	16 x 5	80	5411772000436 5411772000443



**LAMBERTUS<sup>®</sup>**

– PREMIUM BELGIAN WHISKY –

**BELGIAN  
PREMIUM  
SPIRITS**



## EXCEPTIONALLY CLASSIC !

**DE** Der Lambertus Pure Single Malt reift vollständig in ehemaligen Bourbon-Fässern. Das zarte Zusammenspiel zwischen dem Destillat und den verschiedenen Eigenschaften der Eiche lässt eine harmonische Geschmackspalette aufblühen, in der die Weichheit des Malzes mit wunderbaren Frucht- und Blumennoten verschmelzt.

**FR** Le Lambertus Pure Single Malt vieillit intégralement en ex-fûts de bourbon. La délicate interactivité entre le distillat et les différentes composantes du bois laisse éclore une harmonieuse palette aromatique fondant la rondeur du malt avec de magnifiques notes fruitées et florales.

**NL** De Lambertus Pure Single Malt is volledig gerijpt in ex-bourbon vaten. Het delicate samenspel tussen het distillaat en de verschillende bestanddelen van het hout leidt tot een harmonieus palet van aroma's, waarbij de zachtheid van het mout samensmelt met prachtige fruitige en florale noten.

**EN** Lambertus Pure Single Malt is aged entirely in ex-bourbon casks. The delicate interplay between the distillate and the different characteristics of the oak leads to a harmonious aromatic palette by blending the roundness of the malt with beautiful fruity and floral notes.



**DE**  
**FARBE:**  
Bernsteinfarben mit regelmäßigen Tränen

**AROMA:**  
Blumiges, zartes und geschmeidiges Malzbouquet. Ein Hauch von Praliné-Schokolade und warmen Holznoten verflochten mit Aromen von Brioche und Ahornsirup.

**GESCHMACK:**  
Alles außer aggressiv im Ansatz, entfaltet er zunächst Noten von dunkler Schokolade, Zimt und Toffee mit anschließendem Übergang in Noten von Süßholz, Rosinen, Kakao, Himbeeren und Veilchen.

Ein ausdrucksstarker, führerischer Single Malt !

**FR**  
**COULEUR :**  
Ambrée, sa robe laisse apparaître de belles larmes régulières

**ARÔME :**  
Malté et floral, délicat et suave. Une bouffée de chocolat praliné et d'un chaleureux boisé entremêlés de parfums de brioche et de sirop d'érable.

**GOÛT :**  
Tout sauf agressif en entrée de bouche, il déploie dans un premier temps des notes de chocolat noir, de cannelle et de toffee pour voyager ensuite vers des notes de réglisse, de raisins secs, de cacao, de framboise et de violette.

Une grande richesse d'expression pour ce malt séduisant !

**NL**  
**KLEUR :**  
Amberkleurig met mooie regelmatige tranen

**AROMA :**  
Moutig en floraal, delicaat en soepel. Een vleugje praliné chocolade en warme houttoetsen die smelten met aroma's van brioche en ahornsiroop.

**SMAAK :**  
Allesbehalve agressief in aanpak, onthult hij aanvankelijk noten van donkere chocolade, kaneel en toffee, alvorens over te gaan naar noten van zoethout, rozijn, cacao, framboos en viooltjes.

Een expressieve en verleidelijke single malt !

**EN**  
**COLOUR :**  
Amber coloured showing beautiful, regular legs

**AROMA :**  
Malty and floral, delicate and smooth. Hints of praline chocolate and warm wood notes combined with flavours of brioche and maple syrup.

**TASTE :**  
Anything but aggressive on the palate, it initially reveals notes of dark chocolate, cinnamon and toffee to evolve towards notes of liquorice, raisins, cocoa, raspberries and violets.

A truly expressive and seductive single malt !

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SINGLE MALT 3 YEARS BOURBON CASK	70 cl	46 %	005300	6	16 x 6	96	5411772212112 5411772212129



## THE SWEETEST WHISKY EMOTION ...

**DE** Dieser mit Honig und Kräutern verfeinerte Malzlikör entstammt einem alten Hausrezept aus der Zeit von Apotheker Joseph Zacharias, dem Vater des heutigen Direktors des Familienbetriebs. Dieser Likör verbindet auf herrliche Weise die Geschmeidigkeit von Malz und Honig mit den Tugenden der Heilkräuter.

**FR** Issue d'une recette créée par Joseph Zacharias, le pharmacien de la famille et le père du directeur actuel de l'entreprise familiale, cette liqueur allie à merveille la rondeur du malt, l'onctuosité du miel et les vertus des herbes médicinales.

**NL** De oorsprong van deze zachte moutlikeur, gearomatiseerd met honing en kruiden, gaat terug naar een recept uit de tijd van Joseph Zacharias, de apotheker van de familie en vader van de huidige bedrijfsgeenaar.

**EN** Issued from an old recipe dating back to Joseph Zacharias, the family pharmacist and father of the current business owner, this malt liqueur flavoured with honey and herbs wonderfully combines the smoothness of malt and honey with the virtues of medicinal herbs.



**DE**  
**FARBE:**  
Tief bernsteinfarben mit dem Glanz von Altkupfer

**AROMA:**  
Sanft parfümiert, Vanille- und Karamellnoten, mit einem sagenhaften Finale aus Honig und Kräutern.

**GESCHMACK:**  
Ein sanfter Malzgeschmack mit weichen Honignoten sowie feinen aromatischen Kräutern und Gewürzen. Genießen Sie die Vollkommenheit der Aromen und die Sanftheit des Smooth in einem Schwenker ... ein Moment purer Verführung.

**FR**  
**COULEUR :**  
Ambrée profonde aux reflets brillants de vieux cuivre

**ARÔME :**  
Déliatement parfumé de notes vanillées et caramélisées, il évolue sur une splendide finale de miel et d'herbes.

**GOÛT :**  
Ronde et gourmande, la souplesse du malt se décline par une onctueuse note de miel pour évoluer sur la finesse d'herbes aromatiques et d'épices. Appréciez la richesse des arômes et les subtiles saveurs du Smooth dans un beau verre ballon ... Un délicieux moment de séduction.

**NL**  
**KLEUR :**  
Diep amberkleurig met een koperachtige glans

**AROMA :**  
Licht gearfumeerd. Vanille- en karameltoetsen met een prachtige finale van honing en kruiden.

**SMAAK :**  
Subtiel moutboeket waarin zachte honingtoetsen en fijne aromatische kruiden versmelten. Geniet de volmaaktheid en zachtheid van de Smooth in een mooi ballonglas... Een moment van puur genot en verleiding.

**EN**  
**COLOUR :**  
Deep amber with bright old copper highlights

**AROMA :**  
Delicately scented with vanilla and caramel notes, it evolves on a splendid finish of honey and herbs.

**TASTE :**  
The subtlety of the malt and smooth honey notes meet the fineness of aromatic herbs and spices. Enjoy the perfection of the flavours and the richness of the Smooth liqueur in a balloon glass ... A moment of pure seduction.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SMOOTH MALT LIQUEUR	70 cl	35 %	005400	6	16 x 6	96	5411772449396 5411772403442



## OUR PASSION FOR THE UNUSUAL!

**DE** Die Brennerei Radermacher hat sich einer ökologisch verantwortungsbewussten Vorgehensweise verschrieben und die Umweltproblematik in den Mittelpunkt ihrer Produktionsanlagen gestellt. Ob es sich um den Respekt für die Gegend, Überliefertes Know-how oder Qualitätsanforderungen handelt, sie setzt das Streben nach Exzellenz und Authentizität fort. Lambertus Organic Single Malt Whisky, der erste belgische Bio-Whisky, wird aus biologisch angebautem Gerstenmalz hergestellt.

**FR** Engagée dans une démarche écoresponsable, la distillerie Radermacher a placé au cœur de son outil de production la problématique environnementale. Qu'il s'agisse du respect du terroir, du savoir-faire ancestral ou de l'exigence de qualité, elle perpétue la recherche d'excellence et d'authenticité. Premier whisky belge bio, le Lambertus Organic Single Malt Whisky est élaboré à partir d'orge malté cultivé en agriculture biologique.

**NL** De stokerij Radermacher heeft een ecologisch verantwoorde aanpak en heeft milieukwesties centraal gesteld in haar productieapparaat. Of het nu gaat om respect voor de streek, voorouderlijke know-how of de vraag naar kwaliteit, het bestendigt de zoektocht naar uitmuntendheid en authenticiteit. Lambertus Organic Single Malt Whisky, de eerste Belgische biologische whisky, is gemaakt van biologisch geteelde gerstemout.

**EN** Committed to an eco-responsible approach, Radermacher distillery has placed environmental issues at the heart of its production tool. Whether it is a question of respect for the land, ancestral know-how or the demand for quality, it perpetuates the search for excellence and authenticity. Lambertus Organic Single Malt Whisky, the first Belgian organic whisky, is made from organically grown malted barley.



**DE**  
**FARBE :**  
Bernsteinfarbener Glanz mit regelmäßigen Tränen

**AROMA :**  
Feine Süßholznoten, geprägt von Tabak, Rosinen, Vanille und der Süße vom Gerstenmalz.

**GESCHMACK :**  
Rund und komplex. In der Kopfnote mischt sich Eiche mit Süßholz, Tabak und Muskatnuss, die allmählich in Nelke und Honig übergehen und in Noten von gerösteten Nüssen und Toffee enden.

Eine Alchemie aus Aromen und Geschmack um mit Freunden zu teilen!

**FR**  
**COULEUR :**  
Ambrée, sa robe laisse apparaître de belles larmes régulières

**ARÔME :**  
Finement réglissé, il est marqué par le tabac, le raisin sec, la vanille et la douceur de l'orge malté.

**GOÛT :**  
Rond et complexe. On retrouve en notes de tête le chêne entremêlé de réglisse, de tabac et de muscade pour évoluer progressivement vers le girofle, le miel et en notes de fond des noix grillées et le toffee.

Une alchimie d'arômes et de saveurs à partager entre amis !

**NL**  
**KLEUR :**  
Zijn amberkleur verradt mooie regelmatige tranen

**AROMA :**  
Fijne toetsen van zoethout, gekenmerkt door noten van tabak, rozijnen, vanille en de zachtheid van gerstemout.

**SMAAK :**  
Rond en complex. De topnoten zijn eikenhout vermengd met zoethout, tabak en nootmuskaat, welke geleidelijk overgaan naar kruidnagel en honing om in toetsen van geroosterde noten en toffee te eindigen.

Een alchemie van aroma's en smaken om te delen met vrienden!

**EN**  
**COLOUR :**  
Amber coloured showing beautiful regular legs

**AROMA :**  
Delicate flavours of liquorice, enhanced by notes of tobacco, raisins, vanilla and the smoothness of malted barley.

**TASTE :**  
Round and complex. Top notes of oak mingle with liquorice, tobacco and nutmeg, gradually merging into clove and honey, ending with notes of roasted nuts and toffee.

An alchemy of aromas and flavours to share with friends!



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SINGLE MALT 3 YEARS ORGANIC	70 cl	47 %	005500	6	16 x 6	96	5411772230413 5411772230420



## A POEM TO SAVOUR WITH EYES CLOSED ...

**DE** Der Lambertus Sherry Cask Finish ist eine der ersten Variationen der „Cask Finish“ Serie der Brennerei Radermacher.

Nach einer 4-jährigen Reifung in First Fill-Bourbonfässern setzt dieser Single Malt seine Reifung mit einer 15-monatigen Verfeinerung in Sherryfässern fort, welche ihm ein weiches Profil und einen delikaten Abgang verleiht.

**FR** Le Lambertus Sherry Cask Finish est l'une des premières déclinaisons de la série des « Cask Finish » de la distillerie Radermacher.

Après 4 ans d'élevage sur fûts de bourbon de premier remplissage, ce single malt poursuit sa maturation par un affinage de 15 mois en fûts de Sherry qui lui confère un profil doux et une délicate fin de bouche.

**NL** De Lambertus Sherry Cask Finish is één van de eerste variaties uit de „Cask Finish“ reeks van de stokerij Radermacher.

Na 4 jaar rijping in first fill bourbonvaten wordt deze single malt nog eens 15 maanden gerijpt in Sherryvaten, waardoor hij een zacht profiel en een delicate afdrank krijgt.

**EN** The Lambertus Sherry Cask Finish is one of the first variations of the „Cask Finish“ series of Radermacher distillery.

After a 4-year maturation in first fill bourbon casks, this single malt is refined for a further 15 months in Sherry casks, giving it a smooth profile and a delicate finish.



**DE**

**FARBE :**  
Goldener Schimmer und dickflüssige Tränen

**AROMA :**  
Harmonisches Gleichgewicht zwischen Noten von Quitte und kandierten Rosinen, flambierter Banane und Toffee.

**GESCHMACK :**  
Elegant schließt er an die Nase an, bevor er sich in Richtung Karamell, Mokka und Kakao entwickelt.

Ein Gedicht, das Sie mit geschlossenen Augen genießen sollten... und Sie werden Ihre Sorgen vergessen !

**FR**

**COULEUR :**  
Reflets dorés et larmes gourmandes

**ARÔME :**  
Harmonieux équilibre entre des notes de coing et de raisins secs confits, de banane flambée et de toffee.

**GOÛT :**  
Élégant, il s'inscrit dans le prolongement du nez avant d'évoluer vers le caramel, le moka et le cacao.

Une poésie à savourer les yeux fermés... Vous oublierez vos soucis !

**NL**

**KLEUR :**  
Gouden reflecties en gulzige tranen

**AROMA :**  
Harmonisch evenwicht tussen noten van kweeper en gekonfijte rozijnen, geflambeerde banaan en toffee.

**SMAAK :**  
Elegant. Hij volgt de neus en evolueert naar karamel, mokka en cacao.

Een gedicht dat u met gesloten ogen moet genieten... U zult al uw zorgen vergeten!

**EN**

**COLOUR :**  
Golden reflections showing long and slow legs

**AROMA :**  
Harmonious balance between notes of quince and candied raisins, flambéed banana and toffee.

**TASTE :**  
Elegant. It follows the nose and evolves into caramel, mocha and cocoa.

An epic moment best enjoyed with closed eyes... You'll leave all your sorrows behind!

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SINGLE MALT 5 YEARS SHERRY FINISH	70 cl	44	005110	6	16 x 6	96	5411772230437 5411772230444



## OUR DEVOTION TO EXCEPTIONAL WHISKY...

**DE** Der Lambertus Tequila Cask Finish ist unbestreitbar einzigartig und eine der überraschendsten Variationen der „Cask Finish“ Serie der Brennerei Radermacher. Nach einer dreijährigen Reifung in First Fill-Bourbonfässern setzt dieser Single Malt seine Reifung durch eine 24-monatige Verfeinerung in Tequilafässern fort, wodurch eine harmonische Aromenpalette zum Vorschein kommt, in der die Weichheit des Malzes und herrliche Frucht- und Kräuternoten ineinanderfließen.

**FR** Le Lambertus Tequila Cask Finish est incontestablement unique en son genre et une des plus surprenantes déclinaisons de la série des « Cask Finish » de la distillerie Radermacher. Après 3 ans d'élevage sur fûts de bourbon de premier remplissage, ce single malt poursuit sa maturation par un affinage de 24 mois en fûts de Tequila, laissant éclore une harmonieuse palette aromatique où s'entremêlent la rondeur du malt et de magnifiques notes fruitées et herbacées.

**NL** De Lambertus Tequila Cask Finish is ongetwijfeld uniek en één van de meest verrassende variaties van de „Cask Finish“ reeks van de stokerij Radermacher. Na 3 jaar rijping in first fill bourbonvaten, vervolgt deze single malt zijn rijping tijdens 24 maanden in Tequila vaten. Hierdoor ontstaat een harmonieus smaakpalet waarin de zachtheid van het mout en prachtige fruit- en kruidnoten elkaar ontmoeten.

**EN** The Lambertus Tequila Cask Finish is undoubtedly unique and one of the most surprising variations of the „Cask Finish“ collection of Radermacher distillery. After 3 years of maturation in first fill bourbon casks, this single malt continues with a 24-month refinement in Tequila casks. This creates a harmonious flavour palette where the smoothness of the malt meets wonderful fruit and spice notes.



**DE**  
**FARBE :**  
Bernsteinfarbener Glanz mit regelmäßigen Tränen

**AROMA :**  
Blumiges, zartes und geschmeidiges Malzbouquet. Ein Hauch von Nusschalen, Praliné-Schokolade und warmen Holznoten, welche mit Aromen von Kokosnuss, Mango und getrocknetem Heu verschmelzen.

**GESCHMACK :**  
Dieser Nektar vereint Frische und Sinnlichkeit und ist alles außer aggressiv im Ansatz. Die Noten von Bitterschokolade und Tabakblättern gehen allmählich in die von Mokka, Schokolade, Vanille und Trauben über.

Wenn Sie einen untypischen und innovativen Whisky entdecken möchten, ist diese Version des Lambertus genau die richtige für Sie, kraftvoll im Charakter und kühn.

**FR**  
**COULEUR :**  
Ambrée, sa robe étincelante et dorée laisse apparaître des larmes grasses et régulières

**ARÔME :**  
Malté et floral, délicat et suave. Une bouffée de coques de noix, de chocolat praliné et d'un chaleureux boisé entremêlés de parfums de coco, de mangue et de foin séché.

**GOÛT :**  
Tout sauf agressif en entrée de bouche, ce nectar allie à la fois fraîcheur et sensualité. Les notes de chocolat amer et de feuilles de tabac se fondent progressivement dans celles de moka, de chocolat, de vanille et de raisin.

Si vous souhaitez découvrir un whisky atypique et innovant, cette version du Lambertus sera la vôtre, entre puissance de caractère et audace.

**NL**  
**KLEUR :**  
Amberkleurig en glanzend met mooie regelmatige tranen

**AROMA :**  
Moutig en floraal, delicaat en soepel. Een vleugje notendoppen, praliné chocolade en warme houttoetsen die versmelten met aroma's van kokosnoot, mango en gedroogd hooi.

**SMAAK :**  
Deze nectar combineert frisheid en sensualiteit en is allesbehalve agressief in zijn aanzet. Noten van bittere chocolade en tabaksbladeren gaan geleidelijk over in mokka-, chocolade-, vanille- en druivennoten.

Als u een atypische en vernieuwende whisky wilt ontdekken, zal deze versie van Lambertus de uwe zijn, tussen karaktersterkte en durf.

**EN**  
**COLOUR :**  
Amber coloured and sparkling revealing regular legs

**AROMA :**  
Malty and floral, delicate and smooth. A hint of nutshells, praline chocolate and warm wood notes that meld with aromas of coconut, mango and dried hay.

**TASTE :**  
This nectar combines freshness and sensuality and is anything but aggressive in its approach. Notes of bitter chocolate and tobacco leaves gradually melt into those of mocha, chocolate, vanilla and grape.

If you want to discover an atypical and innovative whisky, this version of Lambertus is just right for you, powerful in character and audacious.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SINGLE MALT 5 YEARS TEQUILA FINISH	70 cl	47 %	005120	6	16 x 6	96	5411772230451 5411772230468



## AN EXCLUSIVE DELIGHT...

**DE** Mit seinem leichten, seidigen Torfgeschmack reift der Lambertus Peated Single Malt fünf Jahre lang in amerikanischen Eichenfässern. Ein nicht alltäglicher torfiger Whisky, dem es gelingt zu überraschen und gleichzeitig die Sanfttheit und Vollmundigkeit zu bewahren, die den Charakter der Brennerei Radermacher ausmachen. Sein langer und ausgewogener Abgang ist bemerkenswert.

**FR** Le Lambertus Peated Single Malt, au goût tourbé léger et soyeux, est élevé 5 ans en fûts de chêne américain. Un whisky tourbé pas comme les autres qui réussit à surprendre tout en gardant la douceur et la rondeur qui font le caractère de la distillerie Radermacher. A la fois équilibrée et subtile, sa longueur en bouche est remarquable.

**NL** De Lambertus Peated Single Malt heeft een lichte, zijdeachtige turfsmaak en is 5 jaar gerijpt in Amerikaanse eiken vaten. Een peated whisky zoals geen andere, die weet te verrassen met behoud van de zachtheid en rondheid die het kenmerk zijn van de stokerij Radermacher. Zijn lange, opmerkelijke afdrank is evenwichtig en subtiel tegelijk.

**EN** The Lambertus Peated Single Malt, with its light and silky peatiness, is aged for 5 years in American oak casks. A peated whisky like no other that manages to surprise and at the same time preserves the smoothness and roundness that make up the character of Radermacher distillery. Both balanced and subtle, its long finish is remarkable.

**DE**  
**FARBE :**  
Goldener Schimmer mit regelmäßigen Tränen

**AROMA :**  
Die torfigen Akzente werden durch honigsüße Noten ausgeglichen in denen man Vanille, Karamell und einen Hauch von Leder wahrnimmt.

**GESCHMACK :**  
Im Mund ist der Torf präsent und vermischt sich diskret mit Noten von Mandeln, geröstetem Getreide, Süßholz, Nelken und Tabak. Sind Sie bereit für so viel Genuss?

**FR**  
**COULEUR :**  
Reflets dorés. Sa robe étincelante laisse apparaître de belles larmes régulières

**ARÔME :**  
Les accents tourbés sont contrebalancés par des notes plus mielleuses sur lesquelles on perçoit de la vanille, du caramel et une pointe de cuir.

**GOÛT :**  
En bouche, la tourbe est présente et cohabite discrètement avec des notes d'amandes, de céréales grillées, de réglisse, de girofle et de tabac. Êtes-vous prêt pour autant de plaisir?

**NL**  
**KLEUR :**  
Gouden reflecties met mooie regelmatige tranen

**AROMA :**  
De turfachtige accenten worden gecompenseerd door honingachtige toetsen van vanille, karamel en een vleugje leer.

**SMAAK :**  
In de mond is de turf aanwezig en gaat discreet samen met noten van amandelen, geroosterde granen, zoethout, kruidnagel en tabak. Bent u klaar voor zoveel genot?

**EN**  
**COLOUR :**  
Golden reflections with nice regular legs

**AROMA :**  
The peaty accents are balanced by honeyed notes of vanilla, caramel and a hint of leather.

**TASTE :**  
The peat is present on the palate and blends discreetly with notes of almonds, roasted cereals, liquorice, cloves and tobacco. Are you ready for so much pleasure?

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SINGLE MALT 5 YEARS PEATED	70 cl	46	005130	6	16 x 6	96	5411772212266 5411772212273



## WHEN TRADITION BECOMES A PLEASURE ...

**DE** Für den Lambertus Single Cask Whisky wird eine strenge Auswahl unserer besten Fässer getroffen. Dieser wird ohne Kalkfiltration und mit einem Alkoholgehalt von 48,4% vol abgefüllt. Jede Flasche ist nummeriert und enthält maximale Konzentration und aromatische Kraft - ein Privileg, das in der Regel nur dem Brennmeister vorbehalten bleibt. Unbestreitbar ein Produkt für Liebhaber. Durch seine zarte und einzigartige Komplexität ist er sowohl stilvoll als auch außergewöhnlich.

**FR** Le Lambertus Single Cask Whisky, issu d'une sélection rigoureuse de nos meilleurs fûts et mis en bouteille sans filtration à froid à 48.4% vol, renferme dans chaque flacon numéroté un maximum de concentration et d'énergie aromatique, un privilège d'habitude uniquement réservé au maître distillateur. Indéniablement un produit pour l'amateur. Séduisant par sa complexité délicate et maîtrisée, il exprime à merveille le style et l'originalité recherchés.

**NL** De Lambertus Single Cask Whisky wordt verkozen uit een nauwkeurige selectie van onze beste vaten. Hij is niet koud gefilterd en wordt op 48,4 vol % afgevuld. Elke genummerde fles bevat een maximum aan aromatische concentratie en energie, een voorrecht gewoonlijk alleen voorbehouden aan de meester-distilleerder. De Single Cask is onbetwistbaar een product voor liefhebbers. Hij verleidt door zijn delicate maar toch beheerste complexiteit en geeft op een buitengewone wijze de stijl en de originaliteit weer waarna gestreefd wordt.

**EN** The Lambertus Single Cask Whisky is issued from a rigorous selection of the best barrels and bottled without chill filtration at 48.4% vol.

Each numbered bottle contains a maximum of aromatic energy and concentration, a privilege that is usually reserved only for the master distiller. Definitely a product for amateurs. Its delicate and unique complexity makes it both stylish and exceptional.



**DE**  
**FARBE :**  
Bernsteinfarben

**AROMA :**  
Fesselndes, an Pralinen, schwarze Kirschen und geröstete Haselnüsse erinnerndes Bouquet mit floralen Andeutungen und einer feiner Holznote.

**GESCHMACK :**  
Angenehmer Ausdruck mit deutlichem Schokoladen- und Kakaoangriff, geprägt von sanften Mokka-, Karamell-, Himbeer- und Veilchennoten.

Ein seltener Genuss !

**FR**  
**COULEUR :**  
Ambrée

**ARÔME :**  
Bouquet envoûtant de chocolat praliné, de cerise noire et de noisette grillée bercé d'une belle déclinaison de notes boisées et florales.

**GOÛT :**  
D'une belle expressivité, l'attaque très nette sur le chocolat et le cacao se fond délicatement sur des notes de moka, de caramel, de framboise et de violette.

Le partage d'un plaisir rare !

**NL**  
**KLEUR :**  
Amber

**AROMA :**  
Betoverend bouquet van praliné chocolade, zwarte kersen en geroosterde hazelnoten met een rijke waaier van hout- en florale toetsen.

**SMAAK :**  
Expressieve smaak met een duidelijke aanzet van chocolade en cacao, overgaande naar een zachte versmelting van mokka-, karamel-, framboos- en viooltjestoetsen.

Een zelden genot !

**EN**  
**COLOUR :**  
Amber

**AROMA :**  
Captivating bouquet of chocolate, black cherries and toasted hazelnuts and a beautiful variation of wood and floral notes.

**TASTE :**  
Expressive palate with a pronounced chocolate and cocoa attack delicately melting into notes of mocha, caramel, raspberry and violet.

A rare pleasure !

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SINGLE GRAIN 4 YEARS SINGLE CASK	70 cl	48,4 %	005200	6	16 x 6	96	5411772909012 5411772121018



## TRADITION AND AUTHENTICITY...

**DE** Der Lambertus 10 Years Single Grain Whisky, welcher 10 Jahre in Limousin-Eichenfässern gereift ist, wurde in Erinnerung an Lambert Radermacher, einen der Gründer unserer Brennerei, hergestellt.

Dieser Whisky verdankt seine Einzigartigkeit dem perfekten Gleichgewicht zwischen Korn (Weizen, Roggen & Gerstenmalz), langjähriger Reifezeit und der feinen Holznote.

**FR** Le Lambertus 10 Years Single Grain Whisky, vieilli 10 ans en fûts de chêne Limousin, fût créé en mémoire de Lambert Radermacher, l'un des fondateurs de notre distillerie.

L'équilibre parfait entre la rondeur du grain (froment, seigle & orge malté), teinté par la patine du temps, et la subtilité du bois lui confère une richesse et une splendeur uniques.

**NL** De Lambertus 10 Years Single Grain Whisky, 10 jaar gerijpt op eikenhouten Limousin vaten, werd gecreëerd ter nagedachtenis van Lambert Radermacher, één van de oprichters van onze stokerij.

Het perfecte evenwicht tussen het graan (tarwe, rogge & gerstemout), de jarenlange rijping en de fijne houttoets verleent aan deze whisky zijn prachtige en unieke rijkdom.

**EN** Lambertus 10 Years Single Grain Whisky, aged for 10 years in Limousin oak casks, was created in memory of Lambert Radermacher, one of the founders of our distillery.

This whisky owes its uniqueness to the perfect balance between the grain (wheat, rye and malted barley), the long maturation and the fine wood note.



**DE**

### FARBE :

Die lange Eichenfass-lagerung verleiht dem Lambertus 10 Years seinen bernsteinfarbenen Glanz und bringt dickflüssige, regelmäßige Tränen zum Vorschein

### AROMA :

Subtilen Malzbouquet umgeben von einer feinen Schokoladen-, Nuss- und Röstnote. Sein feines und angenehmes Aroma lässt seine ganze Reife und Vollmundigkeit erahnen.

### GESCHMACK :

Weicher Malzangriff vermischt mit Röst- und Vanillenoten. Wunderbarer, vollmundiger Geschmack wo Feinheit und Gleichgewicht überwiegen. Prachtvoller Abgang, der die weiche Holznote wunderbar hervorhebt.

Nehmen Sie sich Zeit und schließen Sie Ihre Augen... Genießen Sie dieses sinnliche Erlebnis in einem Schwenker, den Sie langsam in Ihrer Hand erwärmen.

**FR**

### COULEUR :

Ambrée (suite au long vieillissement en fûts de chêne), sa robe étincelante et dorée laisse apparaître des larmes grasses et régulières

### ARÔME :

Subtil bouquet de malt bercé d'arômes de chocolat, de noisettes et de torréfaction, laissant entrevoir toute sa rondeur et sa maturité par son arôme fin et agréable.

### GOÛT :

Délicate attaque de malt fondue dans des notes de torréfaction et de vanille. Goût somptueux, moelleux et rond où l'équilibre et la finesse prédominent. Splendide finale révélant la souplesse du bois fondu par le temps.

Prenez votre temps ... Une émotion à savourer les yeux fermés, dans un verre lentement chauffé dans le creux de votre main.

**NL**

### KLEUR :

Amberkleurig (door de lange rijping op eiken vaten) en glanzend. Laat stroperige en regelmatige tranen achter in het glas

### AROMA :

Subtiel moutbouquet verrijkt met fijne noten van chocolade, hazelnoten en geroosterde houttoetsen. Het fijne en aangename aroma laat al zijn rijpheid en gulheid vermoeden.

### SMAAK :

Zachte aanzet van mout met gebrande houtnoten en vanille. Rijke en ronde smaak die elegantie en evenwicht vertoont. Prachtige finale die de soepele houttoetsen benadrukt.

Neem voldoende tijd... Verwarm langzaam je glas in je handen en geniet van deze emotie met gesloten ogen.

**EN**

### COLOUR :

Amber coloured (due to the long cask maturation) and sparkling. Leaves regular, thick legs

### AROMA :

Subtle malt bouquet surrounded by a fine touch of chocolate, nuts and roasting. The fine and pleasant aroma reveals the whole maturity of the grain.

### TASTE :

Delicate malt attack combined with notes of roasting and vanilla. Sumptuous, mellow and round taste where fineness and balance predominate. Splendid finish revealing the suppleness of the wood melted by time.

Take your time and close your eyes ... Slowly warm your glass in your hands and enjoy this emotion.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LAMBERTUS SINGLE GRAIN 10 YEARS FOUNDERS EDITION	70 cl	43 %	005100	6	16 x 6	96	5411772230475 5411772230482



**MACAYA<sup>®</sup>**

# THE SWEETEST TEMPTATION!

**DE** Die belgische Schokolade genießt bekanntlich auf der ganzen Welt den mit Abstand exzellentesten Ruf. Ein Adelstitel, den sie der vollkommenen Alchimie zwischen der Qualität ihrer Zutaten und dem weltweit beneideten belgischen Know-how zu verdanken hat.

Der Macaya Schokoladenlikör ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit mit dem Botschafter der belgischen Schokolade, dem Chocolatier Jean-Philippe Darcis, und verbindet auf hervorragende Art und Weise die authentischsten Aromen der Kakaobohne mit einer reichhaltigen und cremigen Sahne.

**FR** Le chocolat belge jouit, faut-il le rappeler, d'une réputation mondiale d'excellence. Un titre de noblesse qu'il doit à la parfaite alchimie entre la qualité de ses ingrédients et un savoir-faire que le monde entier nous envie.

Issue d'une collaboration avec l'Ambassadeur du Chocolat Belge, le chocolatier Jean-Philippe Darcis, la liqueur de chocolat Macaya allie à merveille les arômes les plus authentiques de la fève de cacao avec une crème riche et onctueuse.

**NL** Zoals alom bekend geniet de Belgische chocolade wereldwijd een uitstekende reputatie. Een adellijke titel die hij te danken heeft aan de perfecte alchemie tussen de kwaliteit van zijn ingrediënten en een knowhow waar de hele wereld ons om benijdt.

De chocoladelikeur Macaya is het resultaat van een samenwerking met de ambassadeur van de Belgische chocolade, de chocolatier Jean-Philippe Darcis, en verbindt op prachtige wijze de meest authentieke aroma's van de cacao boon met een rijke en smeulige room.

**EN** It is well known that Belgian chocolate enjoys by far the most excellent reputation in the world. A title of nobility that it owes to the perfect alchemy between the quality of its ingredients and a worldwide envied know-how.

Our Macaya chocolate liqueur is the result of a collaboration with the ambassador of Belgian chocolate, the chocolate maker Jean-Philippe Darcis, and combines perfectly the most authentic aromas of cocoa beans with a rich and unctuous cream.



**DE**

**FARBE:**  
Hellbraun

**AROMA:**  
Exquisites und feines Kakao-aroma.

**GESCHMACK:**  
Harmonische, reichhaltige und genussvolle Verschmelzung von Kakaobohne und Sahne.

**VERKOSTUNG:**  
Der Schokoladenlikör Macaya kann pur, auf Eis oder heiß serviert werden. Er eignet sich ebenfalls ideal als Basis für Cocktails und Nachspeisen.

**AUFBEWAHRUNG:**  
Geschlossene Flaschen aufrecht an einem kühlen und lichtgeschützten Ort lagern. Nach Öffnung 4 bis 5 Monate haltbar. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

**FR**

**COULEUR :**  
Brun clair

**ARÔME :**  
Fragrances de cacao exquises et subtiles.

**GOÛT :**  
Alliance harmonieuse, riche et gourmande de la fève de cacao et de la crème.

**DÉGUSTATION :**  
La liqueur de chocolat Macaya peut se déguster pure, sur glace ou chaude. Elle constitue également une base idéale pour vos cocktails et desserts.

**CONSERVATION :**  
Bouteilles fermées : à la verticale, au frais et à l'abri de la lumière. À consommer de préférence endéans les 4-5 mois après ouverture. Conserver les bouteilles ouvertes au réfrigérateur.

**NL**

**KLEUR :**  
Lichtbruin

**AROMA:**  
Heerlijke en subtiele cacao-geuren.

**SMAAK :**  
Harmonieuze, rijke en verrukkelijke fusie tussen cacao boon en room.

**DEGUSTATIE :**  
De chocoladelikeur Macaya kan puur, op ijs of warm gedronken worden. Hij is ook een ideale basis voor cocktails en nagerechten.

**OPSLAG :**  
Gesloten flessen : rechtop, op een koele en donkere plaats. Na opening 4 tot 5 maanden houdbaar. Geopende flessen in de koelkast bewaren.

**EN**

**COLOUR :**  
Light brown

**AROMA :**  
Exquisite and fine cocoa flavour.

**TASTE :**  
Harmonious, rich and delicious combination of the cocoa beans and the cream.

**TASTING :**  
Macaya chocolate liqueur can be enjoyed neat, on ice or hot. It is also an ideal base for cocktails and desserts.

**STORAGE :**  
Closed bottles : upright in a cool and dark place. Best served within 4-5 months after opening. Keep open bottles in the fridge.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE / BOX	BOXES x LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
MACAYA BELGIAN CHOCOLATE CREAM LIQUEUR	70 cl	15 %	009101	6	16 x 5	80	5411772003642 5411772003659

# THE SPICY PLEASURE OF RUM

**DE** Mit Sorgfalt veredelt und im Sinne traditioneller Werte hergestellt, offenbart der MACAYA Spiced Rum die feine Harmonie zwischen in Bourbonfässern gereiftem Rum und einer besonderen Filtration über Kakaosplitters. Dadurch gewinnt er an charakteristischer Tiefe, Sanftheit und einer bemerkenswert runden Fülle.

**FR** Élevé avec raffinement et façonné dans le respect des traditions, le MACAYA Spiced Rum révèle l'alliance subtile entre un rhum soigneusement vieilli en futs de bourbon et une filtration sur grué de cacao, lui conférant ainsi toute sa typicité, sa douceur et sa rondeur particulière.

**NL** Met zorg verfijnd en vervaardigd in de geest van traditionele waarden, onthult MACAYA Spiced Rum de fijne harmonie tussen in bourbonvaten gerijpte rum en een bijzondere filtratie over cacaosplitters. Hierdoor krijgt hij zijn karakteristieke diepte, zachtheid en een opmerkelijk ronde volheid.

**EN** Refined with care and crafted in accordance with traditional values, MACAYA Spiced Rum reveals the delicate harmony between rum aged in bourbon casks and a unique filtration over cocoa nibs. This gives it its distinctive depth, silky softness, and exceptionally rounded character.



**DE**

**FARBE:**  
Mahagoni mit bernsteinfarbenen Reflexen

**AROMA:**  
Sanftes Bouquet mit wunderschönen Düften von karamellisierten und gerösteten Früchten.

**GESCHMACK:**  
Die aromatische Palette enthüllt warme und zarte Noten von Butterkaramell, Kakao und Vanille.

**VERKOSTUNG:**  
Der MACAYA Spiced Rum wird vorzugsweise pur und bei Raumtemperatur getrunken, damit sein Bouquet sich optimal entfalten kann. Er eignet sich ebenfalls ideal als Basis für Longdrinks und Cocktails.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

**FR**

**COULEUR :**  
Acajou avec des reflets ambrés

**ARÔME :**  
Nez doux et délicat avec de beaux effluves de fruits caramélisés et grillés.

**GOÛT :**  
Douce et soyeuse, l'étendue aromatique révèle des notes chaudes et gourmandes de caramel au beurre, cacao et vanille.

**DÉGUSTATION :**  
Le MACAYA Spiced Rum se déguste de préférence nature et à température ambiante, de manière à libérer au mieux toute la puissance de ses parfums et arômes. Il constitue également une base idéale pour les long-drinks et cocktails.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière.

**NL**

**KLEUR :**  
Mahonie met amberkleurige accenten

**AROMA :**  
Zachte en delicate neus met een mooie geur van gekarameliseerd en geroosterd fruit.

**SMAAK :**  
Gulzig en zijdezacht onthult het aromatisch palet warme noten van butterscotch, cacao en vanille.

**DEGUSTATIE :**  
De MACAYA Spiced Rum wordt bij voorkeur puur en op kamertemperatuur gedronken zodat het bouquet zich optimaal kan ontwikkelen. Hij is ook een ideale basis voor longdrinks en cocktails.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats.

**EN**

**COLOUR :**  
Mahogany with amber highlights

**AROMA :**  
Gentle, delicate nose with hints of caramelised and roasted fruit.

**TASTE :**  
The aromatic range reveals warm and soft notes of butterscotch, cocoa and vanilla.

**TASTING :**  
The MACAYA Spiced Rum is best enjoyed neat and at room temperature to release the full power of its flavours and aromas. It is also an ideal base for longdrinks and cocktails.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE / BOX	BOXES / LAYER	BOXES / PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
MACAYA PREMIUM BELGIAN SPICED RUM	70 cl	40 %	009201	6	16 x 5	80	5411772003666 5411772003673



*Café*  
*Ardennais*<sup>®</sup>





## THE BLACK GOLD FROM THE ARDENNES

**DE** Café Ardennais ist ein köstlicher Kaffeeликör, dessen kräftiges Aroma die einzigartige Alchemie zwischen Rösten und Destillieren widerspiegelt. Ein wahrer Genuss für jeden Kaffeeliebhaber!

**FR** Le Café Ardennais est une liqueur de café savoureuse dont l'arôme puissant invite à découvrir l'alchimie entre la torréfaction et la distillation. Un véritable régal pour tout amateur de café!

**NL** Café Ardennais is een heerlijke koffielikeur met een krachtig aroma dat u ertoe uitnodigt de alchemie tussen branden en destillieren te ontdekken. Een echte traktatie voor elke koffieliefhebber!

**EN** Café Ardennais is a delicious coffee liqueur with a strong and powerful aroma that invites you to discover the alchemy between roasting and distillation. A real treat for every coffee lover!



**DE**

### AROMA & GESCHMACK:

Originell und faszinierend. Feine Kombination von unvergleichbaren, teils kräftigen Röstnoten und raffinierten, bittersüßen Kaffeefnoten. Kräftiger Kaffeegeschmack mit leicht bitterem Angriff. Pure Konzentration von authentischen Aromen. Intensiver Kaffeeabgang.

### VERKOSTUNG:

Café Ardennais wird pur auf Eis oder heiß mit einem Schuss Schlagsahne serviert. Kann auch flambiert werden.

Er eignet sich ebenfalls als Basis für verschiedene Cocktails (z.B. : in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln erst 3 cl Batida und dann langsam 3 cl Café Ardennais geben) oder Nachspeisen (z.B. Ardenner Pfannkuchen : 2 Kugeln Mokka- oder Vanilleeis in Pfannkuchen rollen, Café Ardennais erhitzen, flambieren und über die Pfannkuchen gießen).

### Tipps zum Erhitzen:

Kurz zum Aufkochen bringen (Pfännchen, Wasserkocher, Mikrowelle) und sofort in kleine Tässchen oder Gläschen servieren. Mit etwas Schlagsahne garnieren und genießen!

**FR**

### ARÔME & GOÛT :

Original et captivant, le Café Ardennais exalte dans toute sa splendeur une palette incomparable de notes torréfiées et d'arômes de café raffinés et doux-amers. Goût de café puissant avec une attaque légèrement amère. Pur concentré d'arômes authentiques. Finale intense en café.

### DÉGUSTATION :

Le Café Ardennais se déguste soit pur sur glace, soit chaud nappé d'un nuage de crème chantilly. Il peut être flambé.

Il constitue également une base pour différents cocktails (p.ex. : dans un verre à long drink avec des glaçons, verser d'abord 3 cl de Batida, puis lentement 3 cl de Café Ardennais) ou des desserts (p.ex. crêpes ardennaises : rouler 2 boules de glace au moka ou à la vanille dans des crêpes, chauffer le Café Ardennais, flamber et verser sur les crêpes).

### Conseils pour chauffer :

Porter brièvement à ébullition (casserole, bouilloire électrique, micro-ondes) et servir immédiatement dans des petites tasses ou petits verres. Garnir d'un peu de crème chantilly et savourer!

**NL**

### AROMA & SMAAK :

Origineel en fascinerend. Prachtige waaier van verrukkelijke en geraffineerde bitterzoete koffietoetsen. Krachtige koffiesmaak met licht bittere aanzet. Pure concentratie van authentieke aroma's. Intense koffieafdrank.

### DEGUSTATIE :

Café Ardennais wordt puur op ijs geserveerd of warm met een vleugje slagroom. Mag geflambeerd worden. Tevens is hij een ideale basis voor diverse cocktails (b.v. : 3 cl Batida in een longdrinkglas met ijsblokjes gieten en vervolgens langzaam 3 cl Café Ardennais toevoegen) of nagerechten (b.v. Ardeense pannenkoeken : 2 bolletjes mokka- of vanilleijs in pannenkoeken rollen, Café Ardennais verwarmen, flamberen en over de pannenkoeken gieten).

### Verwarmingstips :

Kort aan de kook brengen (pan, waterkoker, magnetron) en onmiddellijk in kleine kopjes of glaasjes serveren. Met slagroom garneren en genieten!

**EN**

### AROMA & TASTE :

Original and captivating, Café Ardennais brings out the full splendour of an incomparable palette of roasted notes and refined, bittersweet coffee aromas. A powerful coffee taste with a slightly bitter attack. A pure concentrate of authentic aromas. Intense coffee finish.

### TASTING :

Café Ardennais can be enjoyed neat over ice, or warm with a touch of whipped cream. May be flambéed.

It is also an ideal base for various cocktails (e.g. : pour 3 cl Batida in a long drink glass with ice cubes, then slowly add 3 cl of Café Ardennais) or desserts (e.g. Ardenne pancakes : roll 2 scoops of mocha or vanilla ice cream in pancakes, heat Café Ardennais, flambé and pour over the pancakes).

### Heating instructions:

Bring to the boil briefly (saucepan, electric kettle, microwave) and serve immediately in small cups or glasses. Garnish with a little whipped cream and enjoy!

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
CAFÉ ARDENNAIS	70 cl	30 %	004100	6	20 x 5	100	541321400011 5411772001907



MAÎTREPIERRE

# LOVELY FRUITY. DISTINCTLY VERMOUTH.

**DE** Maïtrepierre ist ein raffiniertes und elegantes Getränk, das die typischen Eigenschaften des Wermuts hervorhebt. Dieser Aperitif auf Weiß- oder Rotweinsbasis verdankt seinen komplexen Geschmack einer sorgfältigen Auswahl von Kräutern, Pflanzen und Früchten. Sein betörendes Bouquet weckt die Sinne, während seine samtige Textur den Gaumen umschmeichelt.

Mit seinem unverwechselbaren Charakter und der perfekten Balance zwischen Süße und Bitterkeit, ist Maïtrepierre der ideale Begleiter für Cocktail-, Wein- und Aperitifliebhaber.

**FR** Maïtrepierre est une boisson raffinée et élégante mettant en avant les caractéristiques typiques du vermouth. Cet apéritif à base de vin blanc ou rouge doit la complexité de sa saveur à une sélection rigoureuse d'herbes, de plantes et de fruits.

Son bouquet envoûtant éveille les sens, tandis que sa texture veloutée caresse le palais. Avec son caractère distinctif et son équilibre parfait entre douceur et amertume, Maïtrepierre convient parfaitement aux amateurs de cocktails, de vins et d'apéritifs.

**NL** Maïtrepierre is een verfijnde, elegante drank die de typische kenmerken van vermouth naar voren brengt. Op basis van witte of rode wijn dankt deze aperitief zijn complexe smaak aan een strenge selectie van kruiden, planten en vruchten.

Zijn verleidelijk bouquet prikkelt de zintuigen, terwijl de fluweelzachte textuur het gehemelte streelt.

Met zijn onmiskenbare karakter en perfecte balans tussen zoet en bitter is Maïtrepierre de ideale begeleider voor liefhebbers van cocktails, wijnen en aperitieven.

**EN** Maïtrepierre is a sophisticated, elegant drink that brings out the typical characteristics of vermouth. This white or red wine-based aperitif owes its complex flavour to a rigorous selection of herbs, plants and fruits.

Its seductive bouquet excites the senses, while its velvety texture caresses the palate. With its distinctive character and perfect balance between sweetness and bitterness, Maïtrepierre is the perfect match for cocktail, wine and aperitif lovers.



**DE**

#### MAITREPIERRE RED:

Leichter und frischer rubinfarbener Aperitif auf Rotweinsbasis, entstanden aus der Mazeration von roten Früchten (Erdbeere, Sauerkirsche und Knorpelkirsche), Eisenkraut und Engelwurz. Die Zusammensetzung dieser aromatischen Noten ergibt ein schönes Gleichgewicht zwischen der Quintessenz von Früchten, Kräutern und Pflanzen.

#### MAITREPIERRE WHITE:

Der delikate und milde Geschmack dieses goldglänzenden Aperitifs auf Weißweinsbasis entsteht dank der harmonischen Verbindung zwischen der exotischen Note (Mango, Papaya) und der Frische von Zitrusfrüchten (Orange, Zitrone).

#### VERKOSTUNG:

Beide Maïtrepierre Wermuts können gekühlt auf Eis serviert und mit einer Zitronen- oder Orangenscheibe garniert werden. Sie eignen sich ebenfalls für die Zubereitung als «Spritz», entweder mit einem trockenen Sekt, Prosecco oder einem klassischen Tonic (auf der Basis von ¼ Maïtrepierre und ¾ Sekt/Prosecco/Tonic + Eiswürfel). Diese Vielseitigkeit macht Maïtrepierre zu einem Muss für jeden Cocktail-Liebhaber.

#### AUFBEWAHRUNG:

Geschlossene Flaschen an einem kühlen und lichtgeschützten Ort lagern. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren. Nach Öffnung mehrere Monate haltbar.

**FR**

#### MAITREPIERRE RED:

Une belle couleur rubis pour un apéritif frais et léger à base de vin rouge, enrichi d'une macération de fruits rouges (fraise, cerise griotte et bigarreau), de verveine et d'angélique. Cette composition de notes aromatiques reflète à merveille l'équilibre parfait entre la quintessence des fruits, des épices et des plantes.

#### MAITREPIERRE WHITE

Une robe or pâle magnifique pour un apéritif doux et délicat élaboré à partir de vin blanc. La saveur subtile de cet apéritif provient de l'alliance harmonieuse entre la note exotique (mangue, papaye) et la fraîcheur d'agrumes (orange, citron).

#### DÉGUSTATION :

Les deux vermouths Maïtrepierre peuvent être servis frais, sur glace, et garnis d'une tranche de citron ou d'orange. Ils se déclinent également en « Spritz », soit avec un vin mousseux brut ou Prosecco, soit avec un tonic classique (sur une base de ¼ de Maïtrepierre et ¾ d'accompagnement + glaçons). Cette polyvalence fait du Maïtrepierre un incontournable pour les amateurs de cocktails.

#### CONSERVATION :

Bouteilles fermées : au frais et à l'abri de la lumière. Garder les bouteilles ouvertes au réfrigérateur. Se conservent plusieurs mois après ouverture.

**NL**

#### MAITREPIERRE RED :

Lichte en frisse robijnrode aperitief op basis van rode wijn, verrijkt met de maceratie van rode vruchten (aardbei, knapkers en morel), verbena en engelwortel. De samenstelling van deze aromatische toetsen weerspiegelt het mooie evenwicht tussen de kwintessens van vruchten, kruiden en planten.

#### MAITREPIERRE WHITE :

De zachte en delicate smaak van deze goudkleurige aperitief op basis van witte wijn ontstaat door het harmonische huwelijk tussen exotische toetsen (mango, papaya) en de frisse citrusvruchten (sinaasappel, citroen).

#### DEGUSTATIE :

Beide Maïtrepierre vermouths kunnen gekoeld op ijs geserveerd worden met een schijfje citroen of sinaasappel. Ze zijn ook geschikt voor een toebereiding als «Spritz», met een droge schuimwijn, een Prosecco of een klassieke tonic (op basis van ¼ Maïtrepierre en ¾ schuimwijn /Prosecco/ tonic + ijsblokjes). Deze veelzijdigheid maakt van de Maïtrepierre een must-have voor cocktailliefhebbers.

#### OPSLAG :

Gesloten flessen : op een koele en donkere plaats. Geopende flessen in de koelkast bewaren. Na opening meerdere maanden houdbaar.

**EN**

#### MAITREPIERRE RED :

Light and fresh ruby-coloured aperitif based on red wine, enriched with the maceration of red fruits (strawberry, morello and bigarreau cherries), verbena and angelica. The composition of these aromatic reflects the perfect balance between the quintessence of fruits, herbs and plants.

#### MAITREPIERRE WHITE :

The smooth, delicate flavour of this golden coloured aperitif based on white wine is the result of a harmonious blend of exotic notes (mango, papaya) and the freshness of citrus fruits (orange, lemon).

#### TASTING :

Both Maïtrepierre vermouths can be served chilled, on the rocks, and garnished with a slice of lemon or orange. They are also suitable for «Spritz» preparations, either with a dry sparkling wine, a Prosecco or a classic tonic (based on ¼ Maïtrepierre and ¾ sparkling wine/Prosecco/tonic + ice cubes). This versatility makes Maïtrepierre an essential for cocktail lovers.

#### STORAGE :

Closed bottles : in a cool and dark place. Keep open bottles in the fridge. Can be kept for several months after opening.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
MAITREPIERRE RED	75 cl	14.5 %	011101	6	25 x 4	100	5411772001709 5411772001716
MAITREPIERRE WHITE	75 cl	14.5 %	011201	6	25 x 4	100	5411772001730 5411772001747



Woodberries®

LET THE  
MONKEY  
OUT!



# LET THE MONKEY OUT!

**DE** Woodberries ist eine subtile Mischung aus einem edlen Destillat und natürlichen Fruchtsäften (Schwarzkirsche, Brombeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere). Er überrascht durch seine Frische und Originalität und sorgt für ein pures, unvergessliches Geschmackserlebnis, das je nach Lust und Laune variiert werden kann.

**NL** Woodberries is een subtiële combinatie van beste brandewijn en natuurlijke vruchtensappen (zwarte kers, braambes, framboos, zwarte bes). Hij verrast door zijn frisse en originele smaak en zorgt voor een onvergetelijke smaakervaring.

**FR** Le Woodberries est un mélange subtil d'eau-de-vie et de jus de fruits naturels (cerise noire, mûre, framboise, cassis). Il surprend par sa fraîcheur et son originalité et procure une expérience gustative inoubliable qui se décline selon les goûts et les envies.

**EN** Woodberries is a subtle blend of spirit and natural fruit juices (black cherry, blackberry, raspberry, blackcurrant). Surprisingly fresh and original, it offers a unique and unforgettable taste experience.

**DE**

**FARBE:** Tiefes Dunkelrot (natürliche Farbe von Waldfrüchten, ohne künstliche Farbstoffe)

**AROMA:** Fruchtig-frische, intensive Duftnote. Vorwiegendes Aroma der Schwarzkirsche.

**GESCHMACK:** Natürlich und fruchtig. Schöne Mischung der 4 Früchte.

**VERKOSTUNG:** Der Woodberries kann pur in einem eisgekühlten Glas oder auf Eis serviert werden. Er eignet sich ebenfalls für Longdrinks und diverse Mischgetränke (z.B. mit trockenem Sekt, Tonic, diversen Softdrinks, Ginger Beer, exotischen Säften, ...) und lässt sich sehr gut in manchen kulinarischen Zubereitungen verwenden (z.B. Salatdressings, Soßen, Nachspeisen, Sorbets).

**AUFBEWAHRUNG:** Geschlossene Flaschen an einem kühlen und lichtgeschützten Ort lagern. Nach Öffnung 4 bis 5 Monate haltbar. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

**FR**

**COULEUR :** Rouge-mauve foncé (couleur naturelle de fruits des bois, sans colorants artificiels)

**ARÔME :** Parfumé, fruité, intensif, frais. Arôme prédominant de la cerise noire.

**GOÛT :** Naturel, fruité, bonne persistance aromatique. Beau mélange des 4 fruits précités.

**DÉGUSTATION :** Le Woodberries peut se déguster pur sur glace ou dans un verre glacé. Il constitue également une base idéale pour long-drinks et diverses boissons mixées (p.ex. avec un moussé brut, du tonic, divers sodas, du ginger beer, des jus de fruits exotiques, ...) et s'intègre parfaitement dans certaines préparations culinaires (p.ex. vinaigrettes, sauces, desserts, sorbets).

**CONSERVATION :** Bouteilles fermées : au frais et à l'abri de la lumière. A consommer endéans les 4-5 mois après ouverture. Conserver les bouteilles ouvertes au réfrigérateur.

**NL**

**KLEUR :** Diep donkerrood (natuurlijke kleur van bosvruchten, zonder kunstmatige kleurstoffen)

**AROMA :** Fruitig-fris, intens aroma. Overheersing van de zwarte kers.

**SMAAK :** Natuurlijk, fruitig, lang aanhoudend. Mooie mengeling van de 4 vruchten.

**DEGUSTATIE :** Woodberries kan puur op ijs of in een ijsgekoeld glaasje opgediend worden. Tevens is hij een ideale basis voor longdrinks en diverse mixdranken (b.v. met een droge schuimwijn, tonic, diverse frisdranken, ginger beer, exotische vruchtensappen, ...) en laat zich perfect met verschillende culinaire gerechten combineren (b.v. vinaigrettes, sauzen, desserts, sorbets).

**OPSLAG :** Gesloten flessen : op een koele en donkere plaats. Na opening 4 tot 5 maanden houdbaar. Geopende flessen in de koelkast bewaren.

**EN**

**COLOUR :** Dark purple (natural colour of berries, free from artificial colouring agents)

**AROMA :** Fragrant, fruity, intense, fresh. Predominant black cherry flavour.

**TASTE :** Natural, fruity, good aromatic persistence. A fine blend of the 4 fruits mentioned above.

**TASTING :** Woodberries can be enjoyed neat over ice or in a frozen glass. It is also an ideal base for long drinks and various mixed drinks (e.g. with sparkling wine, tonic, various sodas, ginger beer, exotic fruit juices, etc.) and can furthermore be combined in numerous recipes (e.g. salad dressings, sauces, desserts, sorbets).

**STORAGE :** Closed bottles : in a cool and dark place. Best served within 4-5 months after opening. Keep open bottles in the fridge.



DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE / BOX	BOXES / LAYER	BOXES / PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
WOODBERRIES	70 cl	12 %	030100	6	25 x 4	100	5411772001112 5411772070101



# SAME TASTE WITHOUT ALCOHOL

**DE** Der Woodberries Non-Alcoholic ist eine raffinierte Mischung aus natürlichen Fruchtsäften von Schwarzkirsche, Brombeere, Himbeere und schwarzer Johannisbeere.

Dieser alkoholfreie Aperitif zeichnet sich durch seine Lebendigkeit und seinen einzigartigen Charakter aus und bietet ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Mit seinen köstlichen und ausgewogenen Aromen passt er sich harmonisch an die Vorlieben und Wünsche aller an. Eine tolle Option, die alle Gäste begeistern wird, besonders diejenigen, die keinen Alkohol konsumieren.

**FR** Le Woodberries Non-Alcoholic est une combinaison raffinée de jus de fruits naturels de cerise noire, mûre, framboise et cassis.

Cet apéritif sans alcool se distingue par sa vivacité et son caractère unique, offrant une expérience gustative extraordinaire. Il s'adapte harmonieusement aux préférences et envies de chacun tout en proposant de délicieuses saveurs équilibrées. Une option conviviale qui ravira tous les invités, en particulier les personnes qui ne consomment pas d'alcool.

**NL** Woodberries Non-Alcoholic is een verfijnde mix van natuurlijke vruchtensappen van zwarte kers, braam, framboos en zwarte bes.

Dit alcoholvrije aperitief valt op door zijn levendigheid en uniek karakter en biedt een buitengewone smaakervaring. Met zijn heerlijke en evenwichtige smaken past het zich harmonieus aan ieders voorkeuren en wensen aan. Een geweldige optie die alle gasten zal pleziëren, in het bijzonder degenen die geen alcohol consumeren.

**EN** Woodberries Non-Alcoholic is a sophisticated blend of natural fruit juices from black cherry, blackberry, raspberry and blackcurrant.

This non-alcoholic aperitif is characterised by its vibrancy and unique character and offers an exceptional taste experience. With its delicious and balanced flavours, it adapts harmoniously to everyone's preferences and desires. A great option that will delight all guests, in particular those who do not consume alcohol.



**DE**

**FARBE:**

Tiefes Dunkelrot (natürliche Farbe von Waldfrüchten, ohne künstliche Farbstoffe)

**AROMA:**

Fruchtig - frische Duftnote. Vorwiegendes Aroma der Schwarzkirsche.

**GESCHMACK:**

Natürlich, fruchtig. Harmonische Mischung der 4 zuvor genannten Früchte.

**VERKOSTUNG:**

Der Woodberries Non-Alcoholic lässt sich pur auf Eis oder in einem eisgekühlten Glas genießen. Er eignet sich ebenfalls als Basis für eine Reihe von alkoholfreien Cocktails, ob kalt (z.B. Virgin Mojito, Virgin Spritz, Virgin Sangria, ...) oder warm (z.B. Virgin Punch). Außerdem lässt er sich sehr gut in manchen kulinarischen Zubereitungen verwenden (z.B. Salatdressings, Soßen, Nachspeisen, Sorbets).

**AUFBEWAHRUNG:**

Geschlossene Flaschen: an einem kühlen und lichtgeschützten Ort lagern. Nach Öffnung 1 Monat haltbar. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank bewahren.

**FR**

**COULEUR :**

Rouge-mauve foncé (couleur naturelle de fruits des bois, sans colorants artificiels)

**ARÔME :**

Parfumé, fruité, frais. Arôme prédominant de la cerise noire.

**GOÛT :**

Naturel, fruité. Beau mélange des 4 fruits précités.

**DÉGUSTATION :**

Le Woodberries Non-Alcoholic se déguste pur sur glace ou dans un verre givré. Il constitue par ailleurs une base idéale pour une variété de cocktails sans alcool, qu'ils soient froids (p.ex. virgin mojito, virgin spritz, virgin sangria...) ou chauds (p.ex. virgin punch). De plus, il s'intègre parfaitement dans certaines préparations culinaires (p.ex. vinaigrettes, sauces, desserts, sorbets).

**CONSERVATION :**

Bouteilles fermées : au frais et à l'abri de la lumière. A consommer endéans le mois après l'ouverture. Conserver les bouteilles ouvertes au réfrigérateur.

**NL**

**KLEUR :**

Diep donkerrood (natuurlijke kleur van bosvruchten, zonder kunstmatige kleurstoffen)

**AROMA :**

Geurig, fruitig en fris. Overwegend zwarte kersenaroma.

**SMAAK :**

Natuurlijk, fruitig. Harmonieuze mix van de 4 eerder genoemde vruchten.

**DEGUSTATIE :**

Woodberries Non-Alcoholic kan puur gedronken worden op ijs of in een ijsgekoeld glaasje. Het is ook geschikt als basis voor een reeks alcoholvrije cocktails, zowel koud (bv. virgin mojito, virgin spritz, virgin sangria, ...) als warm (bv. virgin punch). Bovendien kan het ook heel goed gebruikt worden in sommige culinaire bereidingen (bv. dressings, sauzen, desserts, sorbets).

**OPSLAG :**

Gesloten flessen : op een koele en donkere plaats. Na opening 1 maand houdbaar. Geopende flessen in de koelkast bewaren.

**EN**

**COLOUR :**

Dark purple (natural colour of berries, free from artificial colouring agents)

**AROMA :**

Fragrant, fruity and fresh. Predominantly black cherry flavour.

**TASTE :**

Natural and fruity. A fine blend of the 4 fruits mentioned above.

**TASTING :**

Woodberries Non-Alcoholic can be enjoyed neat on ice or in a frosted glass. It is also an ideal base for a variety of non-alcoholic cocktails, whether cold (e.g. virgin mojito, virgin spritz, virgin sangria, ...) or warm (e.g. virgin punch). What's more, it can be used very well in some culinary preparations (e.g. salad dressings, sauces, desserts, sorbets).

**STORAGE :**

Closed bottles : in a cool and dark place. Consume within 1 month after opening. Store opened bottles in the refrigerator.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE / BOX	BOXES / LAYER	BOXES / PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
WOODBERRIES NON-ALCOHOLIC	70 cl	/	030200	6	25 x 4	100	5411772001273 5411772001280

# THE READY- TO-DRINK



**DE** Lassen Sie sich vom Woodberries Monkey Mule mitreißen, einem spritzigen, trinkfertigen Cocktail, der Frische und Genuss perfekt miteinander verbindet!

Seine fruchtige Mischung, verfeinert durch prickelndes Ginger Beer, sorgt für eine wahre Geschmacksexplosion.

Lust auf ein erfrischendes Erlebnis?

Probieren Sie dieses Getränk wann immer Sie Lust haben, ob mit Freunden oder auf einer Party. Sein praktisches Format passt problemlos in Ihre Tasche oder Kühlbox, sodass Sie es sofort öffnen und genießen können!

**FR** Laissez-vous emporter par le Woodberries Monkey Mule, un cocktail prêt à boire qui allie parfaitement fraîcheur et plaisir !

Son mélange fruité, sublimé par le pétillant du ginger beer, vous offre une explosion de saveurs qui va réveiller vos papilles.

Envie d'une expérience rafraîchissante ?

Cette boisson est prête à être savourée dès que l'envie vous prend, que ce soit entre amis ou lors d'une soirée. Son format pratique se glisse facilement dans votre sac ou votre glacière, pour que vous puissiez l'ouvrir et la déguster sans plus attendre.

**NL** Laat je verleiden door de Woodberries Monkey Mule, een kant-en-klare cocktail die frisheid en plezier perfect combineert!

De fruitige mix, verfijnd door het bruisende ginger beer, zal je smaakpapillen wakker schudden.

Op zoek naar een verfrissende ervaring?

Dit drankje is klaar om ervan te genieten, met vrienden of op een feestje. Het praktische formaat past gemakkelijk in je tas of koelbox, zodat je het kunt openen en er meteen van kunt genieten!

**EN** Let yourself be carried away by Woodberries Monkey Mule, a ready-to-drink cocktail that perfectly combines freshness and pleasure!

Its fruity blend, enhanced by the sparkling ginger beer, offers an explosion of flavours that will wake up your taste buds.

Fancy a refreshing experience?

Try this drink whenever you feel like it, whether with friends or at a party. Its practical format fits easily in your bag or cooler, so you can open and enjoy it instantly!



**DE**

#### FARBE:

Tiefes Dunkelrot (natürliche Farbe von Waldfrüchten kombiniert mit Ginger Beer).

#### AROMA:

Frisch, fruchtig, duftend.

#### GESCHMACK:

Spritzig, lecker, säuerlich. Leicht würziger, intensiver Auftakt, gefolgt vom natürlichen, fruchtigen Geschmack der Schwarzkirsche.

#### VERKOSTUNG:

Der Woodberries Monkey Mule ist ein trinkfertiger (oder "ready to drink") Cocktail der, wie der Name sagt, schon zubereitet und gemischt ist. Kühl servieren.

#### AUFBEWAHRUNG:

Geschlossene Dose: kühl und lichtgeschützt lagern. Mindestens haltbar bis Ende: siehe Dosenboden.

**FR**

#### COULEUR :

Rouge-mauve foncé (couleur naturelle de fruits des bois mélangée au ginger beer).

#### ARÔME :

Nez frais, fruité et parfumé.

#### GOÛT :

Pétillant, gourmand et acidulé. Attaque légèrement épicée et intensive suivie du goût naturel et fruité de la cerise noire.

#### DÉGUSTATION :

Le Woodberries Monkey Mule est un cocktail prêt à boire (ou « ready to drink ») qui, comme son nom l'indique, est déjà préparé et mélangé. Servir frais.

#### CONSERVATION :

Canette fermée : au frais et à l'abri de la lumière. A consommer de préférence avant fin : voir bas de la canette.

**NL**

#### KLEUR :

Diep donkerrood (natuurlijke kleur van bosvruchten gemengd met ginger beer).

#### AROMA :

Fris, fruitig, geurig.

#### SMAAK :

Bruisend, pittig, lekker. Licht kruidige, intensieve aanzet gevolgd door de natuurlijke, fruitige smaak van de zwarte kers.

#### DEGUSTATIE :

De Woodberries Monkey Mule is een kant-en-klare ("ready to drink") cocktail die, zoals de naam doet vermoeden, al toebereid en gemixt is. Koel serveren.

#### OPSLAG :

Gesloten blik : op een koele en donkere plaats. Tenminste houdbaar tot einde : zie onderkant blik.

**EN**

#### COLOUR :

Dark purple (natural colour of berries mixed with ginger beer).

#### AROMA :

Fresh, fruity and fragrant.

#### TASTE :

Sparkling, delicious and tangy. Slightly spicy and intense attack followed by the natural, fruity taste of black cherry.

#### TASTING :

The Woodberries Monkey Mule is a ready-to-drink cocktail which, as its name suggests, is already prepared and mixed. Serve chilled.

#### STORAGE :

Closed can: store in a cool and dark place. Best before: see bottom of can.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE / BOX	BOXES / LAYER	BOXES / PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
WOODBERRIES MONKEY MULE	25 cl	4 %	030400	12			5411772001310 5411772001327



[ NOVA ]  
[ FRUIT ]

COLOUR  
YOUR  
PARTY...

# COLOUR YOUR PARTY...

**DE** Die Nova Fruit Fruchtaperitive sind die feine Kombination aus edlem Destillat und natürlichen Fruchtsäften. Sie überraschen durch ihre Originalität und ihre reichhaltige Duft- und Geschmackspalette.

**FR** Les apéritifs fruités Nova Fruit sont le mélange subtil d'eau-de-vie et de jus de fruits naturels. Ils évoquent avec beaucoup d'originalité une somptueuse palette de parfums et saveurs.

**NL** De fruitaperitieven Nova Fruit zijn de subtiele combinatie van beste brandewijn en natuurlijke vruchtensappen. Zij verrassen door een origineel en veelvoudig palet van geuren en smaken.

**EN** The fruit flavoured aperitives Nova Fruit are a subtle blend of spirit and natural fruit juices offering a sumptuous palette of original fragrances and flavours.



**DE**

**FARBE:**

Apfel : Gold-Gelb  
Blutorange : Orange-Pink  
Cuberdon : Rosa  
Veilchen : Violett

**AROMA & GESCHMACK:**

Natürlicher Geschmack,  
gute aromatische Persistenz

Apfel: fruchtig und  
schmackhaft

Blutorange: fruchtig,  
schmackhaft und  
erfrischend

Cuberdon: fruchtig mit einer  
Note von Himbeeren

Veilchen: blumig und  
schmackhaft

**VERKOSTUNG:**

Diese Aperitive können pur in einem eisgekühlten Glas oder auf Eis serviert werden. Sie eignen sich ebenfalls für Longdrinks und diverse Mischgetränke (z.B. mit trockenem Sekt, Tonic, einige mit Limonade, ...) und lassen sich teilweise in manchen kulinarischen Zubereitungen verwenden (z. B. Salatdressing mit Blutorange, Nachspeisen, Sorbets).

**AUFBEWAHRUNG:**

Geschlossene Flaschen an einem kühlen und lichtgeschützten Ort lagern. Nach Öffnung 4 bis 5 Monate haltbar. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

**FR**

**COULEUR :**

Pomme : Jaune-doré  
Orange sanguine : Orange-Pink  
Cuberdon : rose  
Violette : mauve violette

**ARÔME & GOÛT :**

Gout naturel, bonne  
persistance aromatique

Pomme : fruité et gourmand

Orange sanguine : fruité,  
gourmand et rafraichissant

Cuberdon : fruité avec des  
notes de framboises

Violette : floral et gourmand

**DÉGUSTATION :**

Ces apéritifs peuvent se déguster purs sur glace ou dans un verre givré. Ils conviennent également comme base pour long-drinks et diverses boissons mixées (p.ex. avec un moussoux brut, du tonic, certains avec de la limonade, ...) ainsi que pour certaines préparations culinaires (p.ex. vinaigrette à l'orange sanguine, desserts, sorbets).

**CONSERVATION :**

Bouteilles fermées : au frais et à l'abri de la lumière. A consommer endéans les 4-5 mois après ouverture. Conserver les bouteilles ouvertes au réfrigérateur.

**NL**

**KLEUR :**

Appel : goud-geel  
Bloedappelsien : oranje-pink  
Neuzeke : roze  
Viooltje : paars

**AROMA & SMAAK :**

Natuurlijke smaak, goede  
aromatische persistentie

Appel: vruchtig en  
smaakvol

Bloedsinaasappel: vruchtig,  
smaakvol en verfrissend

Cuberdon: vruchtig met  
een toets van framboos

Viooltje: bloemig en  
smaakvol

**DEGUSTATIE :**

Deze fruitaperitieven kunnen puur op ijs of in een ijsgekoeld glaasje opgediend worden. Tevens zijn zij een basis voor longdrinks and diverse mixdranken (b.v. met een droge schuimwijn, tonic, sommige met limonade, ...) en zijn geschikt voor bepaalde culinaire toebereidingen (b.v. vinaigrette met bloedappelsien, desserts, sorbets).

**OPSLAG :**

Gesloten flessen : op een koele en donkere plaats. Na opening 4 tot 5 maanden houdbaar. Geopende flessen in de koelkast bewaren.

**EN**

**COLOUR :**

Apple : golden-yellow  
Blood Orange : pink-orange  
Cuberdon : pale pink  
Violette : violet

**AROMA & TASTE :**

Natural flavour, good  
aromatic persistence

Apple: fruity and tasty

Blood orange: fruity, tasty  
and refreshing

Cuberdon: fruity with a hint  
of raspberry

Violet: floral and tasty

**TASTING :**

These aperitifs can be enjoyed neat over ice or in a frozen glass. They are also suitable as a base for long drinks and various mixed drinks (e.g. with sparkling wine, tonic, some with lemonade, etc.) as well as for certain culinary preparations (e.g. blood orange vinaigrette, desserts, sorbets).

**STORAGE :**

Closed bottles : in a cool and dark place. Best served within 4-5 months after opening. Keep open bottles in the fridge.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
APPLE	70 cl	14,5 %	001100	6	25 x 4	100	5411772003031 5411772003130
BLOOD ORANGE	70 cl	14,5 %	001200	6	25 x 4	100	5411772003024 5411772003123
CUBERDON	70 cl	14,5 %	001300	6	25 x 4	100	5411772003055 5411772003154
VIOLETTE	70 cl	14,5 %	001600	6	25 x 4	100	5411772003062 5411772003161



LIMON tradi  
zionale  
CELLO best of  
lemon



# LEMON IN ITS MOST TASTEFUL WAY

DE

Leicht dickflüssiger Zitronenlikör, der durch seinen charakteristischen, intensiven Duft und seinen authentischen Geschmack auffällt. Limoncello wird durch Aufguss von eingeweichten Zitronenschalen erzeugt und verbindet auf einzigartige Weise die Frische und Intensität dieser herrlichen Sommerfrucht.

**FARBE:**  
Intensives Gelb, leicht trübe

**AROMA:**  
Frische, fruchtige und intensive Duftnote.

**GESCHMACK:**  
Süßer, fruchtiger Auftakt. Natürlicher, nachhaltiger Zitronengeschmack. Leichte Bitterkeit im Abgang.

**VERKOSTUNG:**  
Kombiniert mit Tonic oder einem trockenen Sekt und viel Eis, eignet Limoncello sich sehr gut als Aperitif. Seinem italienischen Ursprung erweist er jedoch die größte Ehre, wenn er nach dem Essen eiskalt in einem befirenen Gläschen serviert wird. Er eignet sich ebenfalls als Topping für Eis, Sorbet, Obstsalat und frische Erdbeeren.

**AUFBEWAHRUNG:**  
Geschlossene Flaschen: an einem kühlen und lichtgeschützten Ort. Geöffnete Flaschen sollten im Kühlschrank oder Tiefkühlfach aufbewahrt werden.

FR

Le Limoncello est une liqueur sirupeuse aux parfums intenses et au goût authentique. Il est élaboré par infusion et macération d'écorces de citron et combine de façon optimale la fraîcheur et l'intensité de ce fruit du soleil.

**COULEUR :**  
Jaune intense, légèrement trouble

**ARÔME :**  
Nez frais, fruité et intense.

**GOÛT :**  
Attaque sucrée et fruitée. Goût naturel et persistant de citron. Légère amertume en fin de bouche.

**DÉGUSTATION :**  
Il peut être servi en apéritif avec du tonic ou un vin mousseux brut et beaucoup de glace. Mais il fera sans aucun doute le plus grand honneur à ses origines italiennes s'il est servi très frais dans un verre givré comme digestif hors pair. Appréciez également ses arômes uniques en nappage de sorbets, glaces, salades de fruits et fraises fraîches.

**CONSERVATION :**  
Bouteilles fermées : au frais et à l'abri de la lumière. Conserver les bouteilles ouvertes au réfrigérateur ou au congélateur.

NL

Stroperige citroenlikeur met intense aroma's en een unieke, authentieke smaak. Limoncello wordt door infusie en maceratie van citroenschillen bereid en brengt op optimale wijze de frisheid en intensiteit van deze heerlijke zomervrucht tot uitdruk.

**KLEUR :**  
Intens geel, licht troebel

**AROMA :**  
Frisse, fruitige en intense geur.

**SMAAK :**  
Zoete en fruitige aanzet. Natuurlijke, aanhoudende citroensmaak. Lichte bitterheid op de afdronk.

**DEGUSTATIE :**  
In combinatie met tonic of een droge schuimwijn en veel ijs is limoncello ideaal als aperitief. Maar als ijskoude digestief in een bevroren glaasje doet hij zijn Italiaanse oorsprong echter de grootste eer aan. Hij is ook geschikt als garnering voor ijs, sorbet, fruitsalades en verse aardbeien.

**OPSLAG :**  
Gesloten flessen : op een koele en donkere plaats. Geopende flessen moeten in de koelkast of de vriezer bewaard worden.

EN

Sirupy lemon liqueur characterized by intense fragrances and a unique, authentic taste. Limoncello is made from the infusion and maceration of lemon peel and is the perfect harmony between the freshness and intensity of this tasty summer fruit.

**COLOUR :**  
Intense yellow, slightly cloudy

**AROMA :**  
Fresh, fruity and intense nose.

**TASTE :**  
Sweet and fruity attack. Natural, lasting lemon flavour. Slight bitterness on the finish.

**TASTING :**  
Combined with tonic or a dry sparkling wine and plenty of ice, limoncello is ideal as aperitif. However, it does its Italian origins the greatest honour when served ice-cold in a frozen glass after a meal. It is also suitable as a topping over ice cream, sorbets, fruit salads and fresh strawberries.

**STORAGE :**  
Closed bottles : in a cool and dark place. Open bottles should be kept in the refrigerator or the freezer.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/ BOX	BOXES/ LAYER	BOXES/ PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
LIMONCELLO	70 cl	30 %	007100	6	20 x 5	100	5411772563450 5411772565041



# CLEMENTINE IN ITS MOST TASTEFUL WAY

DE

Der Clemencello ist ein leicht dickflüssiger Likör, der durch seinen intensiven Duft und authentischen Clementinengeschmack begeistert. Er wird durch Aufguss und Mazeration von Clementinenschalen hergestellt und verbindet auf perfekte Weise die Frische und Intensität dieser saftigen Winterfrucht. Bereits beim ersten Schluck ein süßer, unwiderstehlicher Genuss!

**FARBE:**

Intensives Orange, leicht trüb.

**AROMA:**

Frisch, fruchtig und intensiv.

**GESCHMACK:**

Süßlich-fruchtiger Auftakt gefolgt von einem natürlichen und anhaltenden Clementinengeschmack. Leichte Bitterkeit im Abgang.

**VERKOSTUNG:**

Für eine wahre, einzigartige Frischeexplosion sorgt der Clemencello wenn er als Digestif serviert wird: pur und eiskalt in einem befirenen Gläschen.

Als Aperitif ist er ideal mit Tonic oder einem trockenen Schaumwein und viel Eis.

Lassen Sie sich ebenfalls von seinen einzigartigen Aromen verführen, um Ihre Sorbets, Eiscremes, Obstsalate und selbst herzhaftere Gerichte zu verfeinern.

**AUFBEWAHRUNG:**

Geschlossene Flaschen kühl und an einem lichtgeschützten Ort lagern. Geöffnete Flaschen sollten im Kühlschrank oder Tiefkühlfach aufbewahrt werden.

FR

Le Clemencello est une liqueur sirupeuse aux parfums intenses et au goût authentique de la clémentine. Il est élaboré par infusion et macération d'écorces de clémentine et est une fusion parfaite entre la fraîcheur éclatante et l'intensité juteuse de ce fruit d'hiver. Un véritable délice sucré, irrésistible dès la première gorgée !

**COULEUR :**

Orange intense, légèrement trouble.

**ARÔME :**

Nez frais, fruité et intense.

**GOÛT :**

Attaque sucrée et fruitée. Goût naturel et persistant de clémentine. Légère amertume en fin de bouche.

**DÉGUSTATION :**

Pour une véritable explosion de fraîcheur en bouche, il faut déguster le clemencello pur et très frais dans un verre givré en tant que digestif unique en son genre.

Sous forme de cocktail, il peut être servi en apéritif avec du tonic ou un vin mousseux brut et beaucoup de glace.

Et enfin, laissez-vous également séduire par ses arômes uniques pour sublimer vos sorbets, glaces, salades de fruits et même vos plats salés.

**CONSERVATION :**

Bouteilles fermées : au frais et à l'abri de la lumière. Conserver les bouteilles ouvertes au réfrigérateur ou au congélateur.

NL

De Clemencello is een licht stroperige likeur met een intens aroma en authentieke clementinesmaak. Hij wordt doorinfusie en maceratie van clementineschillen bereid en is een perfecte samensmelting van de frisheid en intensiteit van dit sappige winterfruit. Een zoet, onweerstaanbaar genot vanaf de eerste slok !

**KLEUR :**

Intens oranje, licht troebel.

**AROMA :**

Fris, fruitig en intens.

**SMAAK :**

Zoete en fruitige aanzet gevolgd door een natuurlijke en aanhoudende clementinesmaak. Licht bittere afdronk.

**DEGUSTATIE :**

Clemencello biedt een werkelijk unieke explosie van frisheid wanneer hij als digestief wordt geserveerd : puur en ijskoud in een bevroren glaasje.

In combinatie met tonic of een droge schuimwijn en veel ijs is hij ideaal als aperitief.

Laat je tevens verleiden door zijn unieke aroma's om je sorbets, ijsjes, fruitsalades en zelfs hartige gerechten te verrijken.

**OPSLAG :**

Gesloten flessen : op een koele en donkere plaats. Geopende flessen moeten in de koelkast of vriezer bewaard worden.

EN

Clemencello is a slightly syrupy liqueur characterized by an intense fragrance and an authentic clementine taste. It is made from the infusion and maceration of clementine peels and perfectly combines both the freshness and intensity of this juicy winter fruit. A sweet, irresistible delight from the very first sip !

**COLOUR :**

Intense orange, slightly cloudy.

**AROMA :**

Fresh, fruity and intense.

**TASTE :**

Sweet and fruity attack followed by a natural and persistent clementine taste. Slight bitterness on the finish.

**TASTING :**

Clemencello provides a unique explosion of freshness when served as after-dinner drink : neat and ice-cold in a frozen glass.

Combined with tonic or a brut sparkling wine and plenty of ice, it turns into a delicious aperitif.

Finally, let yourself be seduced by its unique flavours to enhance your sorbets, ice creams, fruit salads and even savoury dishes.

**STORAGE :**

Closed bottles : in a cool and dark place. Open bottles should be kept in the refrigerator or freezer.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
CLEMENCELLO	70 cl	25 %	007500	6	20 x 5	100	5411772001341 5411772001358



**PEKET** **RADERMACHER**   
**1836** *ORIGINAL*



## PURE TRADITION

**DE** Die Brennerei Radermacher wurde 1836 gegründet. Als älteste Brennerei Belgiens kann sie auf eine langjährige Tradition zurückblicken, denn seit nahezu zwei Jahrhunderten werden die Geheimnisse der Brennkunst von einer Generation auf die nächste überliefert und garantieren somit den Fortbestand typischer Regionalprodukte.

Der aus dem wallonischen Dialekt stammende Begriff « Peket » bezeichnet einen mit Wacholderbeeren aromatisierten Genever und entfaltet in diesem Produkt seine ganze Authentizität. Der Peket 1836 (Alter Klarer) ist ein klassischer, angenehmer und milder Genever mit typischem Wacholdergeschmack.

**FR** Fondée en 1836, la distillerie Radermacher est la plus ancienne distillerie de Belgique et peut s'enorgueillir d'une longue tradition. En effet, depuis près de deux siècles, les secrets de l'art de la distillation se transmettent de génération en génération, garantissant la pérennité de produits régionaux typiques.

Le « peket », terme wallon pour désigner un genièvre, trouve ici toute son expression et se caractérise par ses notes typiques de baies de genévrier. Le Peket 1836 est un genièvre classique, agréable et doux aromatisé aux baies de genévrier.

**NL** De stokerij Radermacher werd opgericht in 1836 en is de oudste distilleerderij van België. Ze mag met trots terugblikken op een jarenlange traditie, want sinds bijna twee eeuwen worden de geheimen van het branden van de ene generatie op de volgende overgedragen en garanderen op deze wijze het voortbestaan van typische streekproducten.

De authenticiteit van de term « peket », Waals dialect voor « jenever », wordt hier op haar best tot uitdruk gebracht en verwijst naar het typische kenmerk van een jenever : het jeneverbesaroma. De Peket 1836 (of « Oude Klare ») is een klassieke, zachte klare jenever gearomatiseerd met jeneverbes.

**EN** Founded in 1836, distillery Radermacher is the oldest distillery in Belgium and can look back on a long tradition. For almost two centuries, the secrets of the art of distillation have been passed down from generation to generation, guaranteeing the continuity of typical regional products.

The term « peket », deriving from the Walloon dialect and referring to a juniper-flavoured jenever, reveals its full authenticity in this product and emphasises the typical characteristic of jenever : the presence of juniper berries. Peket 1836 is a classic, smooth clear jenever flavoured with juniper.



**DE**

**FARBE:**  
Kristallklar

**AROMA:**  
Frisches, leicht blumiges Bouquet mit feiner Wacholdernote.

**GESCHMACK:**  
Klarer, milder und frischer Geschmack mit überwiegenden Wacholdernoten.

**VERKOSTUNG:**  
Der Peket 1836 wird vorzugsweise kühl und pur in einem eisgekühlten Glas serviert, aber er eignet sich ebenfalls sehr gut als Basis für Longdrinks (Cola, Tonic, Orangensaft) oder Cocktails.

**AUFBEWAHRUNG:**  
An einem kühlen und lichtgeschützten Ort. Geöffnete Flaschen können im Kühlschrank oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden.

**FR**

**COULEUR :**  
Transparente, cristalline

**ARÔME :**  
Bouquet frais, raffiné et légèrement floral avec une note de baies de genévrier.

**GOÛT :**  
Goût franc et doux avec une belle fraîcheur et des notes prédominantes de baies de genévrier.

**DÉGUSTATION :**  
Le Peket 1836 se déguste de préférence frais et pur dans un verre givré, mais il constitue également une base idéale pour long-drinks (coca, tonic, jus d'orange) et cocktails.

**CONSERVATION :**  
Au frais et à l'abri de la lumière. Les bouteilles ouvertes peuvent être conservées au réfrigérateur ou au congélateur.

**NL**

**KLEUR :**  
Kristalhelder

**AROMA :**  
Fris, licht bloemig bouquet met een aangenaam jeneverbesaroma.

**SMAAK :**  
Heldere, milde en frisse smaak met overheersende jeneverbesnoten.

**DEGUSTATIE :**  
De Peket 1836 wordt het best koel en puur in een ijsgekoeld borrelglasje gedronken, maar hij is ook een perfecte basis voor longdrinks (cola, tonic, sinaasappelsap) of cocktails.

**OPSLAG :**  
Op een koele en donkere plaats. Geopende flessen kunnen in de koelkast of in het diepvriesvak bewaard worden.

**EN**

**COLOUR :**  
crystal clear

**AROMA :**  
Fresh, slightly floral bouquet with a pleasant juniper aroma.

**TASTE :**  
Clear, mild and fresh taste with predominant juniper notes.

**TASTING :**  
Peket 1836 is preferably enjoyed chilled and neat in a frozen glass, but it is also an ideal base for long-drinks (coke, tonic, orange juice) and cocktails.

**STORAGE :**  
In a cool and dark place. Opened bottles can be kept in the refrigerator or freezer.

DENOMINATION	CONT.	ALC. VOL %	ART. N°	BOTTLE/BOX	BOXES/LAYER	BOXES/PALLET	EAN CODE BOTTLE EAN CODE BOX
PEKET 1836	100 cl	30 %	020200	6	20 x 5	100	5411772000108 5411772100013

**DISTILLERIE RADERMACHER SA**

Spitalstraße 50 | 4730 Raeren | Belgium  
Tel: (+32) 87/85 82 32 | [online@distillerie.biz](mailto:online@distillerie.biz)

**[www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)**

