

Varickse Jenevers en Moutwijn

Nieuw in het assortiment van
Stokerij Lubberhuizen:

- **Varickse Echte (moutwijn)**
- **Varickse Jonge (jenever)**
- **Varickse Oude (jenever)**

Varickse Echte is een ongelagerd
distillaat, gemaakt van **100% moutwijn**.

De gerst is speciaal voor ons gemout
door Vloermouterij Masterveld en
gemalen door korenmolen 'Op Hoop
van Beter' in Ingen. Als een van de
weinige Nederlandse stokerijen vergis-
ten en destilleren wij de gemoute gerst vervolgens zelf. Het resultaat is een 'ongelagerde *single malt*
whisky' en heeft veel weg van Duitse Edelhorn. Het karakter is granig, met aroma's van versgebakken
brood. (0,5l - 40% vol.)

Naast bovengenoemde moutwijn maken wij ook twee jenever;

Varickse Jonge is onze jonge jenever. Van pure graanalcohol, jeneverbessen, korianderzaad en verse
citroenschil stoken we een esprit, waaraan 10% moutwijn wordt toegevoegd. Heerlijk om van te nippen,
met al dan niet een pilsje ernaast. (0,5l - 35% vol.)

Varickse Oude is een houtgelagerd graandistillaat, gemaakt van 100% moutwijn. De toevoeging van
een scheutje esprit van jeneverbessen, korianderzaad en verse citroenschil en de rijping op eikenhouten
vaten, maken Varickse Oude tot een jenever zoals jenever ooit bedoeld was. (0,5l - 40% vol.) **Let op, de
Varickse Oude is voorjaar 2022 leverbaar!**

De Etiketten

Heel bijzonder aan deze
nieuwe jeneveren zijn de
etiketten. Op elk etiket
staat een detail uit een
schilderij of litho van
een Varickse schilder.
Hierop is steeds De
Dikke Toren van Varik te
zien, die vlak naast
Stokerij Lubberhuizen
staat.



Op de Varickse Oude staat een litho van **Willem den Ouden**.
Op de Varickse Echte een aquarel van **Alex Olzheim**.
Op de Varickse Jonge een schilderij van **Dik Kusters**.

www.stokerijlubberhuizen.nl - Waalbandijk 10-12 Varik - Open zaterdag van 13.00-17.00 uur

