



## ***“Gulpener Bierbrouwerij en de Texelse Bierbrouwerij gaan Overdwars”***

***Gulpen/ Texel, 10 november 2017. 334 Kilometer liggen de brouwerijen uit elkaar. Van Zuid-Limburg naar het meest Noordwestelijke deel van Nederland. Ruim vier uur rijden en meer dan 60 uur wandelen. Geografisch mijlen ver uit elkaar. Maar ook landschappelijk totaal verschillende werelden; De Gulpener brouwerij omgeven door heuvelland, zoet water en verse hopranken. De Texelse Bierbrouwerij omringd door hagelwitte stranden, zout water en tarwefelden. Maar op het gebied van brouwen hebben ze elkaar gevonden. In Overdwars. Een amber bier met duidelijk hoparoma en gebrouwen met Texelse gerste- en tarwemout en Gulpener hop.***

Gisteren werd het samenwerkingsbiertje gepresenteerd in Wijk bij Duurstede. Het geografische middelpunt van de brouwerijen. Het eerste vat Overdwars werd aangeslagen door Jeroen Brouwer, Loco-Burgemeester van Wijk bij Duurstede, Jan Paul Rutten, directeur Gulpener Bierbrouwerij, Marten van der Loeff, directeur Texelse Bierbrouwerij.

Jan Paul Rutten: “ Met veel plezier kijken we terug op deze vierde collaboration. Het is super inspirerend om met een toffe brouwerij als de Texelse gezamenlijk dit mooi bier te brouwen. De passie die we er samen in hebben gestopt is terug te proeven in Overdwars.”

“Dit fruitige amberkleurige bier verbindt twee brouwerijen die voor Nederlandse begrippen ver uit elkaar liggen. Limburg en Texel vloeien in elkaar samen” aldus Marten van der Loeff. “Het was een mooi avontuur. Het gerstemout van het eiland naar Gulpen . Onze medewerkers die in september hielpen met de hopoogst en de brouwmeesters die gebroederlijk brouwen. Echt een fantastische samenwerking.”

### **Bierbeschrijving**

Overdwars is een amberkleurig bier met duidelijk hoparoma. Gebrouwen met gerstemout van Texel en verse hop uit de Hoptuin van Gulpener. Het bier heeft een alcoholpercentage van 7%.