



CATALOG





브루어리 헛 앵커는 1471년 설립된 벨기에의 가장 오래된 양조장 중 하나로서, 지속적으로 확실하고 독특한 맛을 위해 오랜 시간 노력해 왔다.

5대째 이어온 전통적인 레시피에, 끊임없는 연구와 개발로 다양하고 독특한 원료(홉과 허브 등)를 사용한 진정한 벨기에 에일맥주를 완성하고 있다.

1990년 양조장 내 3성급 호텔을 오픈, 독창적인 컨셉의 양조장을 운영하고 있으며, 2010년에는 17세기부터 운영해 오던 De Molenberg Distillery에서 카롤루스 트리펠을 증류한 벨지안 싱글몰트 위스키를 생산하고, 브루펍을 재단장하여 양조장 및 증류소 투어 프로그램을 재개하였다.

현재 브루어리 헛 앵커는 한국을 포함한 약 40여 개국에 수출하며 국제적으로 그 위상을 떨치고 있다. 구덴 카롤루스 및 마네블루씨 등 브루어리 헛 앵커에서 양조되는 맥주 및 위스키들은 수 년동안 각종 국제대회에서 수상을 하며 좋은 평가를 받고 있다.

BROUWERIJ HET ANKER

BREWERY HET ANKER

Brewery Het Anker is one of the oldest breweries in Belgium founded in 1471. They keep doing their best to making special tastes since the brewery was founded. They produce true Belgian ale with unique base materials(hops and herbs etc.) by 5th generation recipe and incessant study and develop.

On 1990 manage the brewery unique concept by an opened hotel in the brewery, In 2010 on the De Molenberg Distillery which manages from 17th century, producing the Belgian single malt whiskey, renovate the brewpub and restart the brewery and distillery tour program.

Brewery Het Anker has global popularity, therefore they export Belgian ales over 40 countries in the world including the Republic of Korea. Gouden Carolus and Maneblosser are widely considered as good Belgian ales and awarded from a number of international awards for several years.



Style	Belgian Tripel (Dark)
Color	Dark Ruby Red
Alcohol Vol.	8.5 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	3 Years
Serving Temp.	7~10 °C
IBU	16
Packaging	330 ml x 24 Bottles
	750 ml x 6 Bottles
	20 L Keg



GOLDEN CAROLUS CLASSIC

Chosen as Best Dark Beer in the World

메헬렌의 오랜 역사에 따르면, 신성로마제국의 카를5세 황제가 여우사냥 시 최고의 사냥개에게 하사하던 금화에서 유래하여 이 맥주의 이름을 "구덴 카롤루스"라 하였다. 풍미 가득한 캐러멜 맥아를 전통적인 상면발효로 양조한 카롤루스 클래식은 와인의 따뜻함과 맥주의 신선함이 조화를 이룬 독특한 특징을 가지고 있다. 스투 등 묵직한 고기요리와 잘 어울린다.

An old chronicle of Mechelen reports that this Grand Imperial Beer, "Gouden Carolus" named after the golden coins of Emperor Charles, was mainly consumed during the foxhound "since both the riders and the horses were brought in full fire and made them gallop in order for the hunt always developed in the best atmosphere". Dark, very balanced dosed caramel and aromatic malts provide, in combination with a traditional high fermentation, a unique beer that unites the warmth of wine and the freshness of beer. This makes it very suitable in combination with culinary specialties such as stews, wild pates and even sabayon.



AROMA	★★★★★	SWEET	★★★★	FRUITY	★★★★	DRY	★★★
SOUR	★	BITTER	★★★	BODY	★★★★	FINISH	★★★★★

GOUDEN CAROLUS TRIPEL

Chosen as Best Tripel beer in the world

1491년 황금양모 기사단을 위해 양조하였던 맥주로, 고대의 전통을 지킨 재료 본연의 맛을 위해 최고의 홉과 맥아로 양조하였다.

상면 발효된 페일 몰트는 병 속 발효를 통해 깨끗하고 깔끔한 맛과 최상의 부드러운 목넘김을 선사한다.

균형잡힌 드라이 홉핑으로 만들어진 풍부한 풍미는 맥주를 사랑하는 이들의 갈증을 해소해 준다.

최고의 맛을 위해 5~7°C에 보관하고, 전용잔에 부드럽게 따르면 세계 최고 클래스의 벨지안 트리펠을 경험할 수 있다.



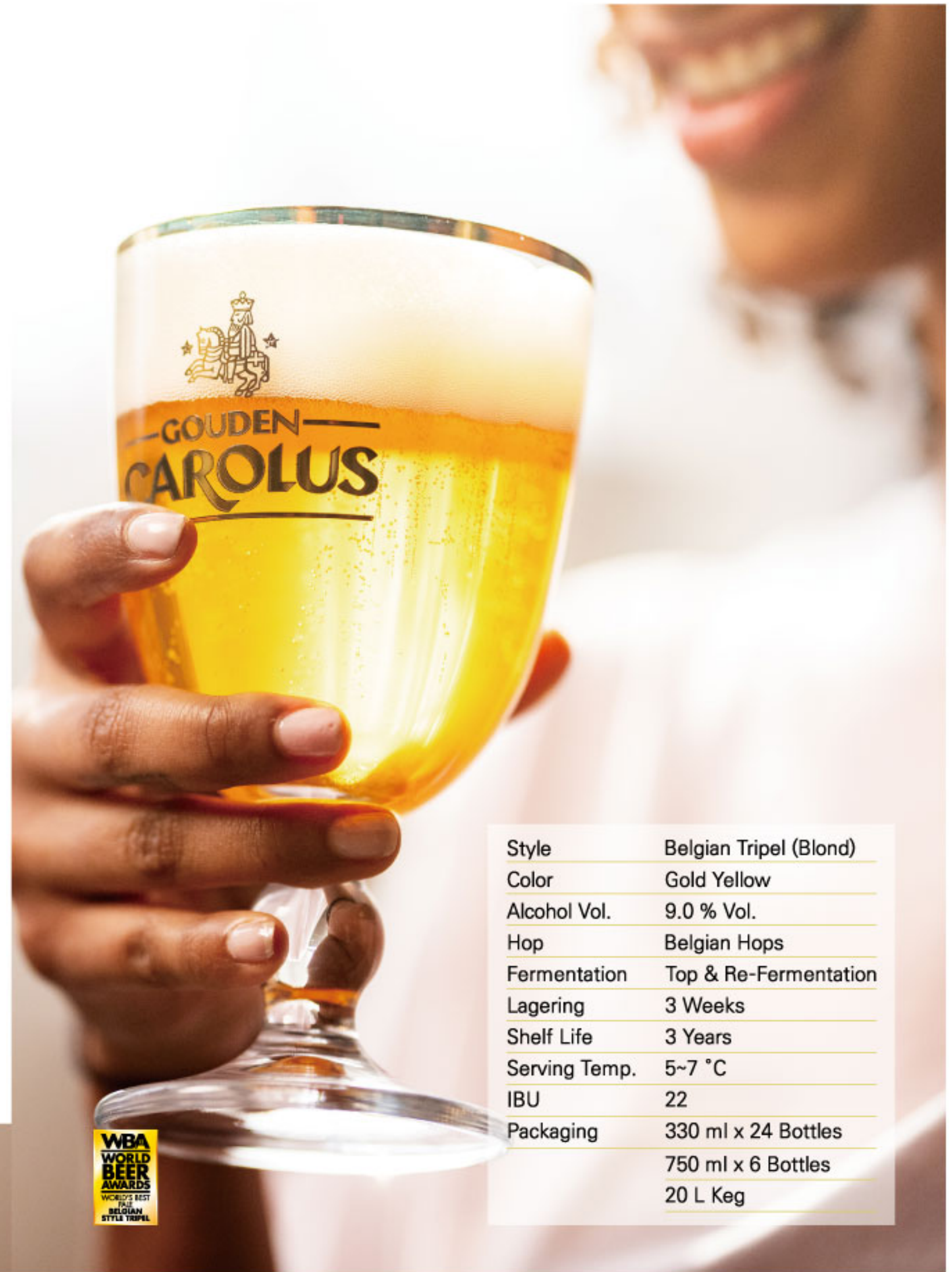
This beer was originally brewed for the Knights of the Golden Fleece in 1491. Full graceful tenderness, with a clean and neat taste, this beer will enchant you : matured in the bottle, exclusively obtained from pale malt, highly fermented and 100% natural.

With a full-bodied flavor that still works thirst quenching, thanks to a balanced hopping.

For ideal savouring, gently pour out in one fluent movement, at a temperature of 5~7°C (41~45°F).

This tripel is world-class.

AROMA 🍷🍷🍷🍷 SWEET 🍷🍷 FRUITY 🍷🍷🍷🍷 DRY 🍷🍷
 SOUR 🍷 BITTER 🍷 BODY 🍷🍷🍷🍷 FINISH 🍷🍷🍷🍷



Style	Belgian Tripel (Blond)
Color	Gold Yellow
Alcohol Vol.	9.0 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	3 Years
Serving Temp.	5~7 °C
IBU	22
Packaging	330 ml x 24 Bottles 750 ml x 6 Bottles 20 L Keg



GOUDEN CAROLUS AMBRIO



An authentic "Mechelschen Bruynen"

카롤루스 암브리오스는 1421년부터 전해 내려오는 유서 깊고 오래된 레시피로 양조되며, 이 벨지안 암버 에일은 현재까지 브루어리 헛 앵커만이 전통을 이어 오고 있다. 다양한 맥아로 인해 약간 묵직한 느낌이며 최고급 홉, 그리고 섬세한 홉핑, 향기로운 허브의 조화로 브라운 비어의 순수함과 블론드 비어의 신선함을 모두 담았다. 병 속 발효된 밝은 구리빛의 맥주로 오렌지 풍미의 산뜻한 마무리가 좋다.

Our brewery is the only brewery that still brews this type of beer. According to the tradition the basic recipe of this beer dates from 1421 and is, therefore the oldest beer from the brewery.

The current version is slightly heavier than the original and finer hopped.

The balance between the different malts, the fine hops and typical aromas with herbs ensure that this beer combines the whole-hearted nature of brown beers with the freshness of blonde beers.

This flavored and spicy light brown tasting beer should be served fairly fresh. Refermentation in the bottle.



AROMA 🍷🍷🍷
SWEET 🍷
FRUITY 🍷
DRY 🍷
SOUR 🍷
BITTER 🍷🍷
BODY 🍷
FINISH 🍷

Style	Belgian Amber
Color	Light Amber
Alcohol Vol.	8.0 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	3 Years
Serving Temp.	5~7 °C
IBU	30
Packaging	330 ml x 24 Bottles



GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

This ale has a gentle taste with a slightly bitter finish, unfiltered and pure

카롤루스 홉신유어는 카롤루스 맥주의 결정체이다.

"Hopsinjoor"는 "Opsinjoor"(메헬렌의 전통 중 하나)에서 따온 것으로 5가지의 홉을 사용하였기에 붙여진 이름이다.

모든 홉들이 가진 풍미를 극대화하기 위해 양조 단계에 따라 각각 첨가하여, 첫 맛은 부드럽고 마지막은 쌉싸름하다.

카롤루스 홉신유어는 2008년 "Zythos Beer Festival"에서 처음 선보이자마자 히트를 쳤으며 "소비자가 선정한 최고의 맥주"를 수상하였다.

쌉싸름한 홉의 특징을 최대한 살리기 위해 필터링을 하지 않고 병입 한다.



Gouden Carolus Hopsinjoor completes the taste palate of the Gouden Carolus beers.

"Hopsinjoor" derived from "Opsinjoor", the typical character of Mechelen and also because of the use of 5 different kinds of hops.

These hops are fractioned at a different time during the cooking process in order to conserve a maximum of aroma.

Concerning the taste, the Ale has a gentle taste with a slightly bitter finish.

Gouden Carolus Hopsinjoor was launched in 2008 on the Zythos Beer Festival and hit the mark : the visitors elected it as best beer, bringing Het Anker "The Consumer's trophy Zythos Beer Festival 2008".

The beer is bottled unfiltered in order to preserve the bitterness of the hop as much as possible.

AROMA 🍷🍷🍷🍷 SWEET 🍷🍷 FRUITY 🍷🍷 DRY 🍷🍷🍷🍷
 SOUR 🍷 BITTER 🍷🍷🍷🍷 BODY 🍷🍷🍷 FINISH 🍷🍷🍷

Style	Belgian IPA
Color	Gold Yellow
Alcohol Vol.	8.0 % Vol.
Hop	5 Kinds Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	2 Years
Serving Temp.	5~7 °C
IBU	50
Packaging	330 ml x 24 Bottles 20 L Keg



Style	Belgian Quadruple (Dark)
Color	Ruby Red
Alcohol Vol.	11.0 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	High & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	10 Years
Serving Temp.	10~12 °C
IBU	15
Packaging	750 ml x 6 Bottles



— GOUDEN — CAROLUS



GOUDEN CAROLUS IMPERIAL DARK



24 February 1999, the birth of a classic ale

벨기에에서는 매년 2월 24일이면 카를5세 황제의 탄생을 기념합니다. 그래서 Het Anker는 “구덴 카롤루스 쿠베 반 데 카이저 임페리얼 다크 (황제의 그랑크루)”라 불리는 한정판 맥주를 양조합니다. 이 한정판 에일맥주는 숙성될 수록 다양한 맛이 성숙되어지고 향이 풍부해집니다. 로스팅된 맥아의 강렬한 풍미, 그리고 캐러멜과 자두의 맛이 매우 부드럽고 과일의 아로마가 조화롭게 느껴집니다. 이 황제의 맥주를 소중히 간직하고 즐기세요.

Every year on the 24th of February, we celebrate the birth of Charles Quint.

Therefore we brew a special beer in limited edition called Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark ('Grand Cru of the Emperor').

This exceptional ale ages well, developing a refined complexity and intense aromas.

With powerful notes of roasted malts, caramel and plums, its surprisingly soft and fruity aroma combine a warm roundness with a refreshing taste.

An imperial brew to cherish and enjoy in moderation.



AROMA	★★★★	SWEET	★★★★	FRUITY	★★★★	DRY	★★
SOUR	★	BITTER	★★	BODY	★★★★	FINISH	★★★★

GOUDEN CAROLUS IMPERIAL BLOND

Served with pride, savoured with respect

카롤루스 임페리얼 블론드는 '카롤루스 임페리얼 다크'의 출시 10주년을 기념하여 2008년에 출시한 스트롱 블론드 에일입니다. 밝은 황금빛을 띄며, 높은 알코올 도수임에도 불구하고 매우 균형 잡힌 맛으로 인해 충분한 만족감을 줍니다. 카롤루스 임페리얼 블론드를 제대로 즐기려면 7~8°C의 온도에서 전용잔에 부드럽게 따라 드시기를 권장합니다. 맥주에 담긴 경외감을 즐기세요. 상쾌하고 목직한 그리고 스파이시한 맥주를 즐기시는 분들께 추천합니다.



Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Blond is a strong blond beer that was launched in 2008 on the occasion of "10 years Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark". Its bright golden color, high alcohol percentage, and full and well-balanced taste make this ale a genuine source of vitality and power which will please even the most critical connoisseur. For ideal savoring, gently pour out in one fluent movement, at a temperature of 7~8°C (45~46°F). Proudly poured it is savored with respect. Those who like a refreshing, heavy and somewhat spicy beer, choose this blonde ale.

AROMA 🍷🍷🍷🍷 SWEET 🍷🍷🍷 FRUITY 🍷🍷🍷🍷 DRY 🍷🍷
 SOUR 🍷 BITTER 🍷🍷 BODY 🍷🍷🍷🍷 FINISH 🍷🍷🍷

Style	Belgian Quadruple (Blond)
Color	Gold Blond
Alcohol Vol.	10.0 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	3 Years
Serving Temp.	7~8 °C
IBU	17
Packaging	750 ml x 6 Bottles





Style	Belgian Imperial Dark
Color	Ruby Red
Alcohol Vol.	11.7 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	High & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	5 Years
Serving Temp.	10~12 °C
IBU	15
Packaging	330 ml x 24 Bottles 750 ml x 6 Bottles

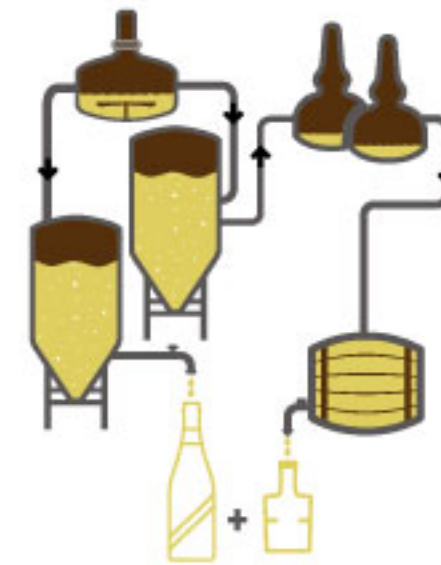


GOUDEN CAROLUS WHISKY INFUSED



Enriched by an infusion of Gouden Carolus Single Malt Whisky

카롤루스 위스키 인퓨즈는 '카롤루스 임페리얼 다크'에 카롤루스 싱글 몰트 위스키를 더하여 더욱 풍부한 맛을 만들었다. 그 결과 바닐라, 오크 그리고 초콜릿의 향과 더불어 매우 강력하고 완성도 높은 맛을 보여준다. 이 황제의 맥주를 소중히 간직하고 즐기길 바랍니다.



Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark was enriched by an infusion of Gouden Carolus Single Malt whisky. The result is a unique beer : powerful and full-bodied, with subtle touches of vanilla, oak and chocolate. An imperial brew to cherish and enjoy in moderation.



AROMA 5

SOUR 1

SWEET 4

BITTER 3

FRUITY 4

BODY 4

DRY 2

FINISH 5

GOUDEN CAROLUS CHRISTMAS

Our finest Christmas wishes, matured during several months

2002년 카롤루스 크리스마스가 출시되어 전통이 다시 재건되기까지 35년 이상의 세월이 흘렀습니다. 기다려 왔던 이 크리스마스 맥주는 10.5%의 알코올 도수와 어두운 루비 빛이 특징이며, 8월에 양조를 시작하여 수개월의 숙성을 거쳐 최적의 상태가 되어 겨울을 맞이합니다. 3가지의 홉, 그리고 6가지의 허브와 향신료를 더하여 깊고 풍부한 풍미를 가진 최고의 크리스마스 맥주를 즐기세요. 메리 크리스마스!



For more than 35 years we had to miss the Christmas beer but in 2002 the tradition was restored with Gouden Carolus Christmas. It's a strong, dark ruby red beer with character and contains an alcohol percentage of 10.5 % alc.vol. Brewed in August, the beer rests a few months to reach an optimal balance. Three kinds of hops and 6 different kinds of herbs and spices define the rich taste of top-class Christmas beer.

AROMA 🍷🍷🍷🍷 SWEET 🍷🍷🍷 FRUITY 🍷🍷🍷 DRY 🍷
 SOUR 🍷 BITTER 🍷 BODY 🍷🍷🍷 FINISH 🍷🍷🍷

Style	Christmas Beer
Color	Dark Ruby Red
Alcohol Vol.	10.5 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	High & Re-Fermentation
Lagering	3 Weeks
Shelf Life	3 Years
Serving Temp.	9~12 °C
IBU	11
Packaging	750 ml x 6 Bottles



GOLDEN CAROLUS INDULGENCE 2022



Something that is done or enjoyed as a special pleasure

카롤루스 인덜전스는 매년 바뀌는 한정판 시리즈입니다.
특별한 날 특별한 사람들과 함께 즐기길 바랍니다.

2015년 위스키 인퓨즈	2016년	쿠베 쇼바쥬
2017년 보타닉	2018년	홉스퀘어
2019년 음빙우 골드	2020년	퐁켄
	2021년	아노 1521

2022년에는 어떤 카롤루스 인덜전스가 우리에게 즐거움을 선사할 지 기대됩니다.

Gouden Carolus Indulgence is a limited series of beers brewed every year with varying content.

These 'Indulgence' brews are exclusive delights to be savoured at special moments or shared with special people.

We look forward to the 2021 Gouden Carolus Indulgence.

LIMITED EDITION 2022

?

LIMITED EDITION 2021

ANNO 1521

LIMITED EDITION 2020

FUNKEN

LIMITED EDITION 2019

MBINGO GOLD

LIMITED EDITION 2018

HOPSCORE

LIMITED EDITION 2017

BOTANIK

LIMITED EDITION 2016

CUVÉE SAUVAGE

LIMITED EDITION 2015

WHISKY INFUSED



Style	?
Color	?
Alcohol Vol.	? Vol.
Hop	?
Fermentation	?
Lagering	? Weeks
Shelf Life	? Years
Serving Temp.	? °C
IBU	?
Packaging	? ml x ? Bottles
	? L Keg

LA CAMBRÉ BLOND

The old abbey in heart of Brussels is sparkling once again

1201년, 수녀 지젤은 브뤼셀의 Maelbeek 강변에 라 캄브레 수도원을 설립하였습니다.

수 세기 동안 수도원 운영을 위해 맥주를 양조했으며, 수도원을 찾는 수 많은 여행객들과 순례자들에게 제공했습니다.

프랑스 혁명으로 인해 수도원은 맥주 양조는 물론 종교적 기능을 잃었으나, 역사적인 건물과 정원은 현재까지 잘 보존되어 브뤼셀 사람들이 휴식을 위해 즐겨 찾는 명소입니다.

브루어리 헛 앵커는 라 캄브레 수도원의 관리주체와 메헬렌-브뤼셀의 대주교로부터 장기 라이선스 계약을 체결하고, 2022년부터 새로운 라 캄브레 맥주를 양조합니다.

라 캄브레 블론드는 황금빛 맥아의 아로마, 그리고 적당한 바디감과 상쾌하고 드라이한 피니쉬가 특징으로, 수녀 지젤이 수 많은 여행객들과 순례자들의 고행과 수고를 위로했듯이 언제 어디서나 편안하게 즐길 수 있는 맥주입니다.



Lady Gisele founded La Cambre Abbey at the source of the Maelbeek stream in Brussels in 1201. For centuries, the Cistercian sisters brewed beer here for their own use and welcomed travelers and pilgrims who came across the abbey along their way. With the French Revolution, the abbey lost its original religious function along with the brewing activity. But the historic buildings and the park were preserved. The people of Brussels love to come here to walk and enjoy the magnificent gardens. From 2022, the new duo of La Cambre beers is to be brewed by Het Anker from Mechelen. The brewery has concluded a long-term licensing agreement for this with the La Cambre church wardens and the Mechelen-Brussels Archbishopric. La Cambre Blond is a beer that can be enjoyed anytime, anywhere, with the aroma of golden malt, a moderate body, and a refreshing and dry finish.

AROMA 🍷🍷🍷 SWEET 🍷 FRUITY 🍷 DRY 🍷🍷
 SOUR 🍷 BITTER 🍷 BODY 🍷 FINISH 🍷🍷

Style	Belgian Blond
Color	Gold Yellow
Alcohol Vol.	6.3 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	2 Weeks
Shelf Life	2 Years
Serving Temp.	5~7 °C
IBU	20
Packaging	330 ml x 24 Bottles





Style	Belgian IPA
Color	Gold Yellow
Alcohol Vol.	4.9 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	2 Weeks
Shelf Life	1.5 Years
Serving Temp.	5~7 °C
IBU	50
Packaging	330 ml x 24 Bottles



LA CAMBRÉ IPA



Homage to Lady Gisèle and her legendary hospitality

브루어리 햇 앵커는 지젤 수녀와 그녀의 헌신에 경의를 표하기 위해 새로운 수도원맥주를 양조합니다. 라 캄브레 IPA는 벨지안 IPA로 풍부한 홉의 풍미와 쌉쌀함, 그리고 프룻티한 특징이 있으며, 드라이하고 적절한 무게감으로 깔끔하게 마무리됩니다.

수도원맥주의 공식 인증마크인 'Certified Belgian Abbey Beer'를 부여 받은 브루어리 햇 앵커는 역사적인 라 캄브레 수도원을 위해 맥주 판매의 일정 부분을 지급하고 있습니다. 브뤼셀의 모든 사람들, 그리고 맥주 애호가 및 여행자들의 큰 기쁨을 위하여!

With a new duo of abbey beers, we pay homage to Lady Gisele and her legendary hospitality.

La Cambre IPA is Belgian IPA, that has characteristic richness flavor and bitterness of hops and fruity taste.

And it finished with dry and moderate weight taste.

Both La Cambre beers bear the 'Certified Belgian Abbey Beer' quality label.

So there is a concrete link with the abbey site where beer was brewed in the past.

It also guarantees that the abbey receives a fee for every one of these beers sold, which can be used for good causes or for the aintenance of the historic abbey buildings.

To the great delight of all the people of Brussels, beer lovers, and travelers of today!



AROMA	☞☞☞☞	SWEET	☞	FRUITY	☞☞☞	DRY	☞☞☞☞
SOUR	☞	BITTER	☞☞☞☞	BODY	☞☞	FINISH	☞☞☞☞

MANEBLUSSE

Enjoy it to the fullest

1687년 1월 27일, 안개에 휩싸인 메헬렌의 세인트 룬볼드 탑에 붉은 달빛이 비추는 밤입니다.

“불이야, 불이야, 탑에 불이 붙었다!”하는 술에 취한 사람의 외침이 들립니다.

그 소리는 자고 있던 사람들을 깨워 불을 끄게 하였고, 안개가 서서히 걷히며 그 속에 있던 달이 홀연히 드러나 완전히 불타지 않은 탑에 달빛을 비춥니다.

그 때부터 메헬렌 사람들은 이들을 “마네블루씨스(Maneblussers)” 또는 “달빛 소방관들”이라 부르게 됩니다.

마네블루씨스는 알코올 도수 5.8%로 부드러운 감귤 향과 뛰어난 끝맛을 지니고 있으며, 전통적인 상면발효 방식에 따라 양조됩니다.



January 27th in the year 1687. The moon projected its reddish glow on Saint Rumbold's tower, which was wrapped in a dense fog. "Fire, fire, the tower is on fire!" shouts the dreary voice of a drunken man.

The alarm was sounded and people were making haste to help extinguish the so-called fire.

Before the tower was reached, the moon slowly moved through the fog. From that moment on, the Mechelenians are called the Maneblussers or "Moonextinguishers".

It's a blond beer with an alcohol percentage of 5.8% vol. in which you can taste a subtle citrus aroma and a fine finish.

Maneblusser is brewed according to the traditional method of high fermentation.

AROMA 🍷🍷🍷 SWEET 🍷🍷 FRUITY 🍷🍷🍷 DRY 🍷🍷🍷
SOUR 🍷 BITTER 🍷🍷🍷 BODY 🍷🍷 FINISH 🍷🍷🍷

Style	Belgian Pale Ale
Color	Gold Yellow
Alcohol Vol.	5.8 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	2 Weeks
Shelf Life	1 Years
Serving Temp.	5~7 °C
IBU	20
Packaging	330 ml x 24 Bottles





photo by UNSPLASH

Style	Fruit Beer
Color	Red
Alcohol Vol.	3.5 % Vol.
Hop	Belgian Hops
Fermentation	Top & Re-Fermentation
Lagering	2 Weeks
Shelf Life	2 Years
Serving Temp.	5~7 °C
IBU	11
Packaging	330 ml x 24 Bottles

BOSCOLI



Beautiful day with cool and fresh fruit beer

프랑스 미식 용어 인 'COULIS' (신선한 과일을 기반으로 한 소스를 뜻함)에서 제품명을 차용한 보스콜리는 천연 과즙의 함량이 높아 신선한 과일주스를 마신다는 착각을 일으킬 정도이다. 벨지안 위트에일의 부드러움에 천연 베리(라즈베리, 블루베리, 크랜베리, 딸기 등) 과즙의 상큼함이 더해진 보스콜리는 여름날의 뜨거운 더위를 식혀줄 상큼, 달콤한 과일 맥주입니다. 아름다운 날, 아름다운 테라스에서, 아름다운 당신을 위하여~~

The name of 'Boscoli' comes from the French culinary term 'COULIS' (which means the sauce-based fresh fruits). Because 'Boscoli' has a high content of natural fruit juice, it makes you feel like you are drinking fresh fruit juice. The freshness of natural berry juice (raspberry, blueberry, cranberry, strawberry, etc.) is added to soft Belgian Wit Ale. This sweet and fruity beer is the best choice to make you cool down while hot summer days. On a beautiful day, On the beautiful terrace, For the beautiful you.



AROMA 🍷🍷🍷🍷 SWEET 🍷🍷🍷🍷 FRUITY 🍷🍷🍷🍷 DRY 🍷
 SOUR 🍷🍷 BITTER 🍷 BODY 🍷🍷 FINISH 🍷🍷🍷

Beer list

	330ml x 24	750ml x 6	20L Keg	SALES
카롤루스 클래식 Gouden Carolus Classic	☒	☒	☒	YEAR ROUND
카롤루스 트리펠 Gouden Carolus Tripel	☒	☒	☒	YEAR ROUND
카롤루스 암브리오 Gouden Carolus Ambrio	☒			YEAR ROUND
카롤루스 홉신유어 Gouden Carolus Hopsinjoor	☒		☒	YEAR ROUND
카롤루스 임페리얼 다크 Gouden Carolus Imperial Dark		☒		YEAR ROUND
카롤루스 임페리얼 블론드 Gouden Carolus Imperial Blond		☒		YEAR ROUND
카롤루스 위스키 인퓨즈 Gouden Carolus Whisky Infused	☒	☒		YEAR ROUND
카롤루스 크리스마스 Gouden Carolus Christmas		☒		SEASONAL
카롤루스 인덜전스 Gouden Carolus Indulgence	?	?	?	SEASONAL
라 캄브레 블론드 La Cambre Blond	☒			YEAR ROUND
라 캄브레 IPA La Cambre IPA	☒			YEAR ROUND
마네블루씨 Maneblusser	☒			YEAR ROUND
보스콜리 Boscoll	☒			YEAR ROUND

* 시즌별 제품은 비정기적으로 수입되므로, 수입 3개월 전 예약 주문을 공지하고 예약 주문주신 거래처에 우선 공급할 예정입니다.

* 일반 주문 및 예약 주문 문의는 거래하시는 주류도매업체 또는 비온드 컴퍼니로 주시기 바랍니다.

* 비온드 컴퍼니 ☎ 070-4735-5788



HISTORY

- 1471** 벨기에 메헬렌에서 양조장 설립
- 1872** 양조장을 Van Breedam 가문이 인수하여 근대 양조장 시설로 확장
- 1904** Brouwerij Het Anker로 변경
- 1990** Van Breedam 가문의 5대손인 Charles Leclef가 양조 설비를 현대화하고 양조장 내 3성급 호텔 오픈
- 2010** 카롤루스 트리펠을 증류하여 싱글몰트 위스키 생산
- 2022** 수도원맥주 라 캄브레 블론드, IPA 양조

- 1471** Brewery was founded on Mechelen Belgium
- 1872** The family Van Breedam bought the brewery and expanded to modern brewing facilities.
- 1904** Changed to Brouwerij Het Anker
- 1990** Charles Leclef the 5th generation of Van Breedam modernize the brewing facilities and opened a 3star hotel in the brewery.
- 2010** Produce Single malt whiskey by distilled Gouden Carolus Tripel
- 2022** Produce La Cambre Blond and IPA





BEYOND
COMPANY

T +82.070.4735.5788

F +82.070.4735.5799

f Beyond.Bier

@ Beyond.Bier

HET ANKER

BROUWERIJ HET ANKER

Guido Gezellelaan 49

2800 Mechelen • Belgium

WWW.HETANKER.BE