

## GEDISTILLEERD DIVERSEN



### GEDISTILLEERD MET EEN VERHAAL!



#### AGUARDENTE VÍNICA VELHA – VSOP – XO 40% ARCOS DO REI – PORTUGAL

Art.nr. 3900

Verrassing! Bij ons bezoek aan deze wijnproducent werden wij blij verrast door iets bijzonders. Rui Ribeiro heeft in 1985 het wijnbedrijf overgenomen van zijn vader, die destijds het wijnbedrijf van zijn grootvader had voortgezet. De huidige kelders liggen vol met eiken vaten, en een klein deel van de kelders wordt niet gebruikt. Bij inspectie van die kelders bleken er een aantal vaten vol te liggen met.....Aguardente!

Een distillaat dat in Frankrijk cognac genoemd wordt. De etiketten die destijds gedrukt zijn vermelden VSOP, de kwaliteit die in 1985 de juiste aanduiding was. Inmiddels is de kwaliteit door de lange rijping in eiken vaten veranderd in XO en wel een zeer oude XO (minimaal 25 jaar oud). Een extra sticker achterop de fles geeft de juiste vermelding aan. Geniet van deze XO uit 1985 of ouder (de exacte datum is niet na te gaan omdat de grootvader van Rui is overleden). Hiervan hebben wij de alleen verkoop kunnen bemachtigen.

Dus laat u verrassen, de prijs is een lachertje!

Aguardente (letterlijk: vuurwater) is een algemene benaming voor alcoholische dranken. Meestal staat het voor een gedistilleerde drank uit wijn. De kleur kan gaan van helder en kleurloos tot lichtbruin, afhankelijk van de rijping op vat. Deze Aguardente is bijna donkerbruin, hetgeen een héél lange rijping op eiken vaten bewijst.

#### **Verklaring van Rui Ribeiro, eigenaar van Caves Arcos do Rei:**

Deze "Aguardente Vínica Velha", in Frankrijk noemen ze het Cognac, komt uit de kelder van mijn grootvader en is in 1995 overgebracht naar de kelders van Caves Arcos do Rei. We veronderstellen dat deze Aguardente van tenminste 1985 is, maar waarschijnlijk ouder. Mijn grootvader is overleden en we hebben niet de kans gekregen om de juiste jaargang te achterhalen, de boekhouding gaat terug tot 1985. Mijn grootvader handelde in wijnen en gedistilleerde dranken en koos alleen de beste kwaliteit! Een volle en extreem zachte XO. Deze "Aguardente Vínica Velha" is een erfenis van, de grote wijnmaker die mijn grootvader was.

Aguardente Vínica Velha – VSOP – XO gaat pas op fles bij Arcos do Rei zodra wij een order plaatsen, waardoor de rijkheid van dit product zich nog verder blijft ontwikkelen.

## COGNAC CHABASSE



Jean Baptiste Chabasse, de grondlegger van dit kwalitatief zeer hoogstaande Cognachuis, werd geboren in 1787. Gedurende zijn leven heeft hij zich ingezet om de beste Eaux-de-Vie te distilleren en daarmee de fijnste Cognacs te produceren. René-Luc Chabasse zet het werk voort dat door zijn grootvader is begonnen. Het team dat hem omringt is oprecht trots op het werk dat door hen wordt verricht. Schoonheid en een perfecte smaak is het resultaat van een succesvol huwelijk tussen traditie en eigentijdse stijl. De kracht van Chabasse zit in de combinatie van persoonlijke aandacht samen met de knowhow van een 200 jaar oud bedrijf, dat constant streeft naar perfectie. Deze cognac is een melange van de fijnste Eaux de Vie uit de gebieden Grande Champagne, Petite Champagne en Fins Bois rijpt in de kelders van St.-Jean d'Angély (30 km van de plaats Cognac). De druivenrassen zijn Ugni Blanc, Folle Blanche en Colombard.

### **VS DE LUXE 40%**

**70cl Art.nr. 4964**

### **VSOP 40%**

#### **De kracht van het Cognachuis**

\*

**70cl Art.nr. 4901**

Geproduceerd van druiven van de beste grond welke met uiterste zorg zijn geselecteerd, overeenkomstig karakter en leeftijd. Deze eaux-de-vie is gebruikt om deze Cognac te creëren en belichaamt de kracht van Maison Chabasse: kwaliteit en uitstraling. De mooie, originele lijnen van de fles, een image van voornaamheid en de schoonheid van het embleem, gesymboliseerd door twee reigers die in het glas zijn gegraveerd, dragen bij aan de lange traditie van VSOP Chabasse Cognac. Rijpingsperiode op vat: VS minimaal 3 jaar, VSOP minimaal 5 jaar. Door de lange rijping is cognac Chabasse zeer vol en fluweelzacht van smaak.

### **NAPOLEON 40%**

#### **Een gewaarborgd karakter**

\*

**70cl Art.nr. 4902**

Een unieke samenstelling van speciaal geselecteerde eaux-de-vie, langzaam gerijpt in Maison Chabasse. Deze oude Cognac is ontegenzeggelijk gebonden aan historie, maar is hedendaags in z'n prestatie. De transparante fles vertolkt de reflecties van de Napoleon Cognac. Rijpingsperiode op vat : minimaal 12 jaar.

### **XO 40%**

#### **De verbintenis tussen kracht en traditie**

\*

**70cl Art.nr. 4903**

Deze eaux-de-vie rijpt tenminste 20 jaar in Limousin eiken vaten, ogenschijnlijk slapend in het gedempte licht van de kelders. Het verstrijken van de tijd en de bedrevenheid van de keldermeester is een combinatie van talent en natuur, die essentieel zijn voor de creatie van zo'n voorname Cognac. De Chabasse XO.

### **XO IMPERIAL 40%**

#### **Het eerste magische ogenblik**

\*\*

**70cl Art.nr. 4904**

Bewonder rustig de geschenkdoo. De aanblik belooft een zeldzame ontdekking. Open het delicaat en ontdek de perfecte schoonheid van de karaf. Geniet van dit emotionele moment. Laat de vingers langs de rondingen van het karaf glijden en droom van dat unieke moment, wanneer U voor het eerst deze "grote" Cognac zult proeven. Sluit Uw ogen voor twee seconden. Haal voorzichtig de edele kurk uit de fles, laat subtiel het genot van luxe over U heen komen en schenk uiteindelijk voorzichtig Chabasse XO Imperial in een glas. Adem de magische sfeer in en breng dan het glas aan Uw lippen. De XO Impérial is een huldebetuyging aan schoonheid en distinctie. De eaux-de-vie, gekozen voor het bouquet, finesse en onvergelykbare elegantie zijn verenigd in deze Cognac. Chabasse XO Impérial is minimaal 40 jaar oud en heeft een exceptioneel karakter voor de verwende Cognac-kenners.

### **COGNAC CHABASSE BACCARAT 40%**

\*\*\*

**70cl Art.nr. 4909**

Het in 1818 opgerichte cognacbedrijf Chabasse, heeft nu een cognac ontwikkeld met waarneembare associaties van geouderde eaux-de-vie, rijk in smaak en kleur, het juiste gezelschap voor een "grote" sigaar. Teneinde aan de vraag van de verwende genierter optimaal tegemoet te komen is Chabasse een samenwerking aangegaan, met het om kwaliteit en vakmanschap fameuze Baccarat bedrijf, voor de handgemaakte kristallen karaf en de firma Drevelle voor de sigarenkist, gevoerd met cederhout. Een humidior, gemaakt van een speciale kwaliteit mahoniehout uit Honduras in combinatie met ebbenhout, een hygrometer in de ruimte om 80 sigaren optimaal te bewaren. Op de deksel is in kristal een signature aangebracht. De inzet van deze creatie is een perfecte eigentijdse stijl in harmonie met passie en schoonheid.

#### **1) COGNAC KWALITEIT**

Een blend van zeer oude zeldzame cognacs, waarvan de leeftijd in de vaten varieert tussen de 110 jaar en zelfs nog ouder. De gedistingeerde en uiterst geconcentreerde smaak is gecomponeerd voor de kenner die zijn/haar smaak ontwikkeld heeft voor oude cognac. Het herinnert aan het oude cognacbedrijf Chabasse, die wereldwijd invloed heeft door middel van eenvoud, originaliteit, raffinement en passie.

#### **2) BACCARAT KARAF**

Ontworpen door de Baccarat Kristal fabriek, op basis van de "gewone" Chabasse XO karaf. Dit is een exclusieve presentatie, waarvan het Baccarat bedrijf heeft gewenst, de naam Baccarat te associëren met die van Chabasse, hetgeen een grote eer is: CHABASSE BACCARAT. De zuiverheid, schoonheid en subtielheid van de vorm, zijn in perfecte harmonie verenigd in het Baccarat kristal, handmatig geblazen volgens de hoge kwaliteitsnormen. Schoonheid verweven met kunst, welke het geheel, internationaal respect afdwingt.



### **COGNAC BOWEN – XO – EXTRA 40% in leren etui**

\*\*

**70cl Art.nr. 4908**

Cognac Bowen XO - Extra heeft een concentratie van zware esters, welke zijn ontwikkeld gedurende een lagering van 50 jaar op limousin-eiken vaten. Deze esters (geuren) hebben de Bowen cognac XO Extra een buitengewoon sensueel karakter gegeven. De zachte rijpheid van cognac Bowen XO Extra is een verrassende streling voor het gehemelte, gevolgd door een lange en brede ontdekking van delicate aroma's, de zachtheid van cashew-noten, tot en met de smaak en geur van gekonfijt citrusfruit. De oogstrelende, luxe karaf, alsmede de zeer luxe, tuiglederen geschenkverpakking maken cognac Bowen XO Extra tot een onbeschrijfelijk, mooi geheel.

\* in luxe geschenkdoo

\*\* in luxe coffret en omdoo

\*\*\* In humidior. Levertijd ± 3 maanden





**JURASSIC – BLENDED SCOTCH WHISKY  
AGED IN OAK – GENUMMERDE FLESSEN  
ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE  
LIMITED EDITION**

**Art.nr. 4966**

Jurassic is het resultaat van know-how van twee karakteristieke culturen, Schotland en de Jura. Deze originele en verfijnde samenwerking wordt in het zonnetje gezet door deze atypische whisky, evenwichtig en krachtig door opvoeding en rijping in eiken vaten. Van deze bijzondere whisky wordt gemiddeld slechts 4000 flessen geproduceerd.

**Opvoeding–Vinificatie:** Graan alcohol, een blend van diverse Single Malt Whiskies. Drie jaar gerijpt in eiken whisky vaten en vervolgens wordt de rijping gecontinueerd in Arbois in eiken vaten van Vin de Jura.

**Proefnotities:** Goudgele kleur die neigt naar koper. De neus biedt noten van karamel, terwijl een geur van rook en turf het aromatische palet completeert. De mond is warm, zijdeachtig, begeleid door een aroma van heldere tabak. **Aanbevolen:** Puur en hoogst gewaardeerd als aperitief of na het diner als digestief, licht gekoeld of op kamer temperatuur, al naar gelang de smaak van de individuele gebruiker.



**JURASSIC – BLENDED SCOTCH WHISKY  
AGED IN OAK – GENUMMERDE FLESSEN – LIMITED EDITION  
ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE D’EAU DE VIE DE FRANCHE COMTÉ**

**Art.nr. 4967**

Door combinatie van Schotse Whisky die gerijpt is in eiken vaten van Eau de Vie de Franche Comté is deze unieke smaak ontstaan. De Franche-Comté is een gebied ten oosten van Frankrijk, waaronder bijvoorbeeld de Jura valt. Van deze bijzondere whisky worden gemiddeld slechts 2000 flessen geproduceerd.

**Opvoeding–Vinificatie:** Graan alcohol, een blend van diverse Single Malts. Drie jaar gerijpt in eiken vaten, daarna geschiedt verdere rijping in vaten in Arbois die voor Marc de Franche Comté zijn gebruikt.

**Proefnotities:** Intense donkergouden kleur die neigt naar goud bruin. Subtiële neus, aroma's van Marc(lijkend op Brandy) met hints van fruit. Complex in de mond met evoluerende smaken.

**Aanbevolen:** Puur en hoogst gewaardeerd als aperitief of na het diner als digestief, licht gekoeld of op kamer temperatuur, al naar gelang de smaak van de individuele gebruiker.

**JURASSIC – BLENDED SCOTCH WHISKY  
AGED IN OAK – GENUMMERDE FLESSEN – LIMITED EDITION  
ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE DE VIN JAUNE**

**Art.nr. 4968**

Door combinatie van Schotse Whisky die gerijpt is in eiken vaten van Vin Jaune is deze unieke smaak ontstaan. Van deze bijzondere whisky worden gemiddeld slechts 3000 flessen geproduceerd.

**Opvoeding–Vinificatie:** Graan alcohol, een blend van diverse Single Malts. Drie jaar gerijpt in eiken vaten, daarna geschiedt verdere rijping in eiken vaten in Arbois die voor Vin Jaune zijn gebruikt.(Op de foto één van de Vin Jaune kelders)

**Proefnotities:** Intense donkergouden kleur die neigt naar goud bruin. Expressieve neus met aroma's van vanille en gedroogde vruchten, lichte hints zoete kruiden. Krachtig in de mond en moutig.

**Aanbevolen:** Puur en hoogst gewaardeerd als aperitief of na het diner als digestief, licht gekoeld of op kamer temperatuur, al naar gelang de smaak van de individuele gebruiker.

**GESCHENKKIST MET PERSPEX DEKSEL EN SNOER VOOR 1 FLES  
GESCHENKKIST MET PERSPEX DEKSEL INCL. 2 GLAZEN VOOR 1 FLES  
GESCHENKKIST MET PERSPEX DEKSEL VOOR 3 FLESSEN**

**Art.nr. 9910**

**Art.nr. 9912**

**Art.nr. 9907**



**CALVADOS – DOMAINE DU COQUEREL**

**VIEUX 40% – 3 JAAR**

**IN GESCHENKSET 20cl Art.nr. 4938**

**MARQUIS DE LA POMME 42% – 30 JAAR**

**70cl Art.nr. 4929**

Sinds het ontstaan in 1937, heeft Calvados Coquerel zich omhoog gewerkt en behoort nu bij de marktleiders van Calvados. De know-how en top-reputatie hebben gezorgd voor de vele prestigieuze onderscheidingen. Verwerkt 6.000 tot 7.000 ton appels. Distilleert 50.000 cider ieder jaar, waarvan 3.000 hl. pure alcohol wordt geproduceerd. De enige Calvados producent die 5 maal de “Grand Prix d’Honneur” heeft ontvangen

van de Franse president. 2 maal eerste prijswinnaar voor de beste Calvados Appellation d’Origine Contolée. Meer dan 100 medailles, gewonnen op competities in binnen- en buitenland. De Fine Calvados is twee jaar oud, samengesteld uit verschillende, zorgvuldig geselecteerde kwaliteiten Calvados. Deze Calvados d’Appellation d’Origine Contrôlée heeft gerijpt in eiken vaten. Eerst in nieuwe vaten, later in oude eiken vaten om een teveel aan houtsmak te vermijden. Daardoor heeft deze Calvados een zeer zuivere appelsmaak.



**ARMAGNAC – RYST DUPEYRON**

**3 ETOILES – 2 JAAR RIJPING – IN GESCHENKDOOS 40% 70cl Art.nr. 4943**

**VSOP – 7 JAAR RIJPING – IN GESCHENKDOOS 40% 70cl Art.nr. 4944**

**NAPOLEON – 10 JAAR RIJPING – IN GESCHENKDOOS 40% 100cl Art.nr. 4947**

Producent Ryst Dupeyron is gevestigd in het historische hotel de Cugnac, daterend uit de 18<sup>de</sup> eeuw, gelegen in het centrum van Condom. Joseph Dupeyron heeft het bedrijf in 1905 opgericht en heeft zijn liefde voor het vak overgebracht op zijn familie. Zijn kleinzoons zwaaien nu de scepter en krijgen tot ver over de grenzen, hoge waardering

voor de terdege selectie en hoge kwaliteitsproducten. Deze bijzondere Armagnac wordt geproduceerd uit de druivenrassen Baco en Ugni blanc. De rijpingsperiode op vat, van de diverse soorten armagnac van Ryst Dupeyron, is langer dan de normen die wettelijk zijn vastgesteld. Mede hierdoor is deze armagnac zachter dan die van eenvoudige merken die veel korter hebben gerijpt. Perfect bij de koffie, als digestief of aperitief. De Armagnac verwent uw neus constant door de kracht van z'n charme en complexiteit. Het is een aangename melange van noten, tabak, gekonfijte pruimen en peper.



**ELZAS - CLOS ST. LANDELIN – RENÉ MURÉ**  
**MARC DE GEWÜRTZTRAMINER 45% – 1996**  
**MARC DE PINOT NOIR 45% – 1995**

**50cl Art.nr. 4962**

**50cl Art.nr. 4963**

Kwaliteit van een Marc hangt af van de kwaliteit van de druiven, in dit geval komen deze van de vermaarde wijngaard Clos Saint Landelin. Nadat de druiven eenmaal zijn geperst (er wordt geen 2<sup>e</sup> persing toegepast i.v.m. de kwaliteit), worden de resten van de druiven verzameld voor maceration (inweking) en fermentatie welke gewoonlijk een à twee maanden duurt. The Marcs worden gedistilleerd in een distilleerketel gedurende december en januari. Het vakmanschap van de distillateur is essentieel voor de kwaliteit van het product. He eerste deel van het distillaat (de hoed) is te bitter en het laatste deel (de staart) zijn te grof en smaakloos, zodat beide delen niet kunnen worden gebruikt. Alleen het middelste deel (het hart) wordt gebruikt en een tweede keer gedistilleerd. Botteling vindt plaats na enige jaren rijping, wanneer de brandy zacht en rond geworden is met een geurig en uitgesproken bouquet.

DIT ZIJN MARC'S D'ALSACE MET „GRAND FINESSE”.

Marc de Gewürtztraminer: heeft een smakelijke kruidige smaak.

Marc de Pinot Noir: De lichte houttoon in de neus en amberkleurige kleur van de komt door rijping in eiken vaten.



**EAU-DE-VIE – ELZAS – HARTENBERGER**  
**MARC DE MUSCAT 45%**

**70cl Art.nr. 4912**

**POIRE WILLIAMS – EAU DE VIE DE POIRE – SCHEIBEL**  
**WILLIAMS-CHRIST BIRNEN BRAND – CLASSIC 40%**

**70cl Art.nr. 5903**



Al 3 generaties bedrijft de familie Scheibel, de kunst van het vakmanschap als distillateur in het Zwarte Woud. Martina en Michael Scheibel zetten voort wat hun voorouders zijn begonnen, nl.: het oorspronkelijke karakter van de vruchten bewaren. Het selecteren van hoogwaardige kwaliteit vruchten, het Fingerspitzengefühl, en liefde voor het vak brengen de productie tot premium klasse distillaten. Groots en eigentijds. Distillaten met hart en ziel. Deze dubbelgestookte distillaten garanderen de zuivere smaak van de vruchten, rijpen 5 jaar op houten vaten, zijn karakteristiek en hebben de verfijnde smaak van de Williams peer (Poire William). De karaf wordt in het voorjaar na de bloei met linnen doeken aan de boom gebonden. Als de zomer zijn werk volbracht heeft en de Williams peren in een goed rijpingsproces ontwikkeld zijn, worden de flessen gevuld met hoogwaardige Williams-Christ Birnen-Brand (Eau de Vie de Poire).





## ELIXIR D'ANVERS 37%

### F.X. DE BEUKELAER

50cl Art.nr. 8919

Hofleverancier F.X. de Beukelaer is een van de oudste en meest belangrijke likeurstokerijen van België en produceert sinds 1863 het grootste likeurmerk van dat land, nl: ELIXIR D'ANVERS. De prima kwaliteit van ELIXIR D'ANVERS werd snel bekend en werd bekroond met tientallen gouden medailles en meer dan 40 erediploma's, waarvan een van de meest gewaardeerde, uit 1887, de handtekening draagt van LOUIS PASTEUR! Sinds die lang vervlogen tijden, is het fabricageproces van de "Belgische nationale likeur" nog steeds hetzelfde: distillatie van planten, kruiden en natuurlijke ingrediënten, rijping in eiken vaten. Daar zit 'm het geheim van de unieke smaak van ELIXIR D'ANVERS. Een goed bewaard geheim, doorgegeven van vader op zoon, sinds meer dan een eeuw. ELIXIR D'ANVERS drinkt men puur, gekoeld of "on the rocks". Is tevens zeer geschikt als basis in cocktails. Ook heerlijk op flensjes en pannenkoeken.

## ELIXIR DE SPA – LIQUEUR – IN GESCHENKDOOS

### F.X. DE BEUKELAER

Art.nr. 8903

Rond de 12 eeuw werd Elixir de Spa gedistilleerd door monniken van de Orde der Capucijnen in de streek van Spa . In 1858 nam een lokale stokerij "Schaltin, Pierry et Cie" de productie over van deze likeur, die bereid wordt op basis van meer dan 40 planten, kruiden, schillen en wortels, afkomstig uit de streek van Spa. Deze voortreffelijke likeur is gerijpt op eiken vaten. In 1956 werd Elixir de Spa over gekocht door F.X. de Beukelaer. De Elixir de Spa is ook gekend is omwille van zijn digestieve eigenschappen. Het oudste brevet van 'Hofleverancier' stond op naam van de 'Elixir de Spa en dateert uit 1869.

ELIXIR DE SPA is een heerlijke likeur met vele mogelijkheden zoals:

- puur, gekoeld of "on the rocks"
  - als basis in cocktails
  - op flensjes of pannenkoeken
  - in de koffie
  - in de wintermaanden, bij verkoudheid of griep als groc met honing, citroen en heetwater.
- Door natuurlijke samenstelling van de kruiden helpt het echt.

[Zomergerechten met Elixir door Seppe Nobels](#)

[Cocktails met Elixir \(NIEUW\)](#)

# COCKTAILS MET ELIXIR

### Flandria Half en Half

1/2 Elixir d'Anvers  
1/2 Wodka of Cognac

### On the rocks

Elixir d'Anvers met ijs en soda

### Antwerp Lime Drink

3,5 cl Elixir d'Anvers  
1 cl Blue Curaçao  
4 druppels Agosturabitter  
1 cl limoensap  
5 cl witte wijn demi-sec  
Serveren met een ijsblokje en afwerken met een limoenschijfje, een framboos en muntblaadje op een prikker.

### Delightful

1/4 Elixir d'Anvers  
3/4 Bitter Lemon  
IJs  
Schijfje citroen

### Elixir Sour

1/3 Elixir d'Anvers  
2/3 citroensap  
IJs

### Vesuvio

1/2 Elixir d'Anvers  
1/2 Campari  
Sinaasappelsap  
IJs

### Elixir Tonic

¼ Elixir d'Anvers  
¾ Schweppes Indian Tonic  
IJs en een schijfje citroen

### Antwerp Speciaal

Schilferijs of ijsblokjes in een glas  
5 a 6 cl Elixir d'Anvers  
1 koffielepel Pernod 45°  
1/4 citroen

### Rubens

1/5 Elixir d'Anvers  
1/5 Gin of Vodka  
3/5 Sinaasappelsap  
Kers of schijfje sinaasappel op een stokje prikken

### Northsea Breeze

1/6 Elixir d'Anvers  
5/6 Witte Rum  
Suiker op de rand van het glas  
Het geheel flamberen

### Mexican Fever

Elixir d'Anvers met tequila, citroen en ijs

### Fifty Fifty

½ Elixir d'Anvers  
½ Cognac / Jenever of Gin

### Antwerp Coffee

Elixir d'Anvers in koffie  
Afwerken met verse slagroom

### Antwerp Diamond Cocktail

16 cl Elixir d'Anvers  
8 cl Jonge Jenever  
6 cl citroensap  
85 cl ongezoet appelsap  
Koud serveren in een champagneglas met 1 blokjes ijs en afwerken met een framboosje, aardbei of kers

### Grand Anvers

7,2 cl Grand Marnier  
14,4 cl Elixir d'Anvers  
25,8 cl sap van een rode pompelmoes  
6 rode kersen voor de afwerking  
De ingrediënten mengen en koud in een short-drink glas serveren.

### Soeur Sourire

2 cl Elixir d'Anvers  
6 cl Cider  
1 cl Sherry  
1 kleine anjer  
Elixir d'Anvers en Sherry mengen, in een cocktailcoupe gieten en aanlengen met Cider. Afwerken met de anjer.

### Yellow Flavour

35 cl Elixir d'Anvers  
100 cl ananassap  
35 cl cocosmelk  
Ijsblokjes  
Citraensap  
Goed mixen tot de substantie een beetje begint te binden. In een laag glas serveren en afwerken met een beetje cocoschilfers.

### Elixir Sparkler

3 delen Elixir de Spa  
het sap van 1 citroen  
½ theelepels suiker  
Spuutwater  
4 à 5 ijsblokjes in een shaker doen en het sap van de citroen, de suiker en de Elixir de Spa toevoegen. Goed schudden en in een groot glas gieten. Het spuitwater toevoegen en lichtjes schudden.

### Enlivener

1 deel Elixir de Spa  
het sap van 2 citroenen  
suiker  
1 deel witte rum  
Schilferijs  
Veel schilferijs in een shaker doen, het citroensap, de suiker, de Elixir de Spa en witte rum toevoegen. Goed schudden en vervolgens in een glas gieten.

### Suprême Réglisse

4 cl Elixir d'Anvers  
4 cl Pisang Ambon  
3 cl nectar van bananen  
3 cl appelsiensap  
3 cl ananassap  
Het geheel goed mengen in een shaker en serveren in een cocktailglas versierd met vers fruit bv een schijfje ananas met enkele lamellen groene appel en een geconfijte kers..

### Pivarius

4 cl Elixir d'Anvers  
2 cl droge vermouth  
2 cl limoensap  
Deze ingrediënten over flink wat ijsblokjes in het mengglas gieten. Goed roeren en door de strainer in het glas gieten.