

# Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



**April 2018** - *Brouwerij de Graal* i byen Brakel (som mange cykelfans kender fra Flandern Rundt) er et af vores yndlingsbryggerier. Bryggeren hedder *Wim Saeyens* - en meget sympatisk kemiker med en PhD-grad fra Leuvens Universitet. I denne måned præsenterer vi *De Graals blond, tripel* og den lidt *specielle med ingefær (Gember)* - to flasker af hver. Derudover indeholder månedsposen to flasker af den (grotte)modnede mørke bryg: *Grotten Santé*. I alt 8 flasker til at gøde et spirende forår.



**De Graal Blond (6,5%, 33cl).** *Brouwerij de Graal* brygger denne klassiske belgiske type. Den er lys ravfarvet, lidt uklar af gæren og har et fint hvidt skum. Duften og smagen er maltet, krydret (koriander?) og med en vis frugtagtig, sødme. Bitterheden er mild. En let drikkelig blonde, der er god til mad, hvor man ønsker en lidt neutral øl. Drikkes kølig: 8 - 12°C.



**De Graal Tripel (9%, 33cl).** En klassisk Tripel fra *Brouwerij De Graal*. En erfaren ølsmager og kunde skrev os denne anmeldelse: *Farven er tåget gylden med stort, fast, cremet skum, der holder godt og efterlader fine kniplinger. En smuk øl. Aromaen er flot humlet, markant, og fint citruspræget. Smagen er afstemt til perfektion: citrus, humle, let sødme, solid maltbaggrund, og langt, krydret, let varmende finish. Alkoholen holder sig passende i baggrunden. Mundfølelsen er flot fyldig og blød. - En superb tripel (en af de allerbedste jeg har smagt), der har alt, hvad stilen kræver - og det i udsøgt balance.* Belgisk Bryg siger tak til Ask.



**De Graal Gember (8%, 33cl).** Et af Belgiens yngre og mindre bryggerier, *Brouwerij De Graal* i Brakel, har vundet en international pris for denne ale brygget med en smule ingefær. Fyldig og krydret øl med en frisk aroma og en varmende styrke. Vi var de første uden for Belgien til at føre denne bryg. Upasteuriseret og ufiltreret. Eftergæring i flasken - anbefalet af flere til blandt andet sushi.



**Grotten Santé (6.5%, 33cl).** Denne mørke ale er opfundet af Hoegaardens grundlægger, legenden *Pierre Celis*. Grottenbier blev tidligere brygget af *Brouwerij Sint-Bernardus* og modnet i Kanne-grotterne i det nordlige Belgien – det blev imidlertid besværligt at transportere flaskerne hertil, og i 2014 overtog *Brasserie Kazematten* i Ypres både brygning og efterfølgende modning i bryggeriets kasematter – og navnet blev ændret til *Santé*. Skummet er stabilt, smagen er krydret og fyldig med toner af lakrids og ingefær. Eftersmagen er lang og behagelig med en antydning af anis.