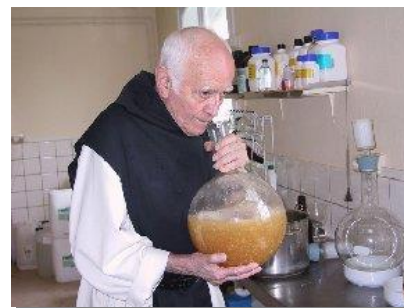


# Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



**April 2019.** Cistercienser-klostrene er inddelt i to store ordener; den ene er historisk knyttet til *Abbay de la Grande Trappe* i Normandiet, deraf kommer det populære navn **Trappist**. Der er 6 trappistklostre i Belgien, som brygger øl. *Orval* er det ældste og det går tilbage til omkring år 1000; *Rochefort* blev grundlagt 1230, *Westmalle* i 1794. Munkene fra *Westvleteren* grundlagde *Chimay* i 1850. Chimay er nu det største og mest kendte internationalt. Først i 1998 genoptog *Achel* ølbrygning med hjælp fra en klosterbroder fra *Westmalle*. Alle øllene fra de 6 trappist-klostre er forholdsvis stærke *ales*. De er flaskeudviklede med bundfældet gær - frugtrige og aromatiske. Munkene er asketiske, og skal helst blive på klostret, kun tale når det er nødvendigt og faste i perioder - det gode og nærende øl gør, at de ikke lide nævneværdigt under fasten. Munkene har ikke megen kommerciel interesse, og de har god tid. Derfor er øllen - uden sidestykke - i verdens superliga. I denne månedspose er der 8 forskellige trappistbryg, fra 5 forskellige klostre.



## Trappist Achel 8 - blonde (33 cl., 8%).

Klostret *De Achelse Kluis* genoptog i 1998 ølbrygningen. Bryggen er gylden med et fint skum. Aromaen er frisk frugt og en anelse tobak. Smagen er tør og frisk, let bitter og tydelig humle smag. Strejf af honning og lakrids i eftersmagen. En fyldig og velafbalanceret øl med en varmende styrke ... og en del bundfald.



**Westmalle Dubbel (7%, 33cl).** Brygget med mørk-ristet malt og kandis. Flot dybrød farve og cremet, stabilt skum. Tydelig humlesmag med mild bitterhed. Let røget og brændt/karamelsmag. Brygkedlen hos *Westmalle* bliver varmet direkte af gasflammer, hvilket giver områder med meget høj varme og en deraf følgende karamelisering.



**Chimay Tripel (8%, 33cl).** *Chimay Blanche, Triple* eller *Cinq Cents* er en gylden bryg med kraftigt, stabilt skum. Aromaen er tydelig humlet med fine nuancer af gær. Muscat og rosiner er de fremherskende smagsindtryk, hvor blandingen af aromahumle og bitterhumle er fornemt afstemt



**Chimay Rød (7%, 33cl).** Fra *Abbey of Notre-Dame de Scourmont*. Frugtrig smag af solbær, abrikos og enebær. Kraftigt blødt skum og en svag bitter eftersmag. Byggen er belgisk, og der anvendes humle fra både Tyskland og USA. Kobberød i farven.



**Rochefort 10 (11,3%, 33cl).** Carsten Berthelsen skriver: *Brygprocessen er intet mirakel i sig selv, men resultatet er et mesterværk af Guds nåde. Øllets duft er et voldsomt angreb af vinøsitet, frugt og ristet malt, anslaget er tørret frugt, kaffe og karamel. Eftersmagen er let krydret, behagelig bitter, og en dyb varmende alkohol melder sig til sidst. Fremragende som meditationsøl.*



**Rochefort 6 (7,5%, 33cl).** Fra *Abbaye de Notre-Dame de Saint Rémy* i provinsen Nam Under fremstillingen anvendes der mørk kandis, og humlen er fra Tyskland og Slovenien. Der bruges to gær-stammer, både ved første gæring og ved den efterfølgende flaske-gæring. Farven er kastanje og skummet er flot og stabilt. Smagen er let med antydning af tobak og figen.



**Trappist Achel - bruin (8%, 33cl).** Trappistøl fra klostret *De Achelse Kluis*. Bryggen er mørk med et fint skum. Aromaen er tydelig frugt (rosin & ananas). Smagen er fyldig, maltet, let sødlig og frisk. Eftersmagen er halvsød og krydret. Bør hvile opretstående en dags tid før brug på grund af det betragtelige sediment (gær).



**Orval (6,2%, 33cl).** Fremstillet af tre forskellige malt-sorter og ti forskellige gær-stammer. Tæt flødeskumsagtig skum. En fyldig bitter smag (skyldes dry hopping). Lys kandis bidrager til farven og den karakteristiske smag. Flaskelagret 2-3 måneder, før den forlader bryggeriet.



Import og lagersalg af belgisk kvalitetsøl – via abonnement, kælderbutik eller internettet.  
Belgisk Bryg, Emdrup Mosevej 12, 2400

