

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



April 2025. Forårsklassikerne... nogle af dem 😊. I Belgien er påskebryg det lette og lyse *Saison*, som skulle bæres ud på markerne til det arbejdende folk – vi tænker, at det samme gælder for have-folket, og dem der er nødt til at se cykelløb. I denne måned har vi både *Rulles Estivale* og spelt-øllen *Epeautre*. Desuden er der en flaske *Saison Dupont Dry Hopping*, 2 flasker *Chouffe Lite* og 2 flasker af den nye *Fourchette* – som er en fusion af en triple og en hvedeøl – lækker frisk og krydret. 7 lyse flasker i alt.



Rigtig god fornøjelse.



Rulles Estivale (5,2%, 75cl). En let, blond *ale*, som oprindeligt blev brygget til den lokale byfest. Modtagelsen var så overvældende positiv, at bryggeriet nærmest blev tvunget til at brygge den i større mængder. Øllets let uklare gyldne farve komplementeres af et lille, fint og cremet skum. Duften er frisk og mere humlet end hos den typiske, belgiske *Blond*. Aromahumler efterlader en citrus-note og en mild behageligt pirrende bitterhed bagest på tungen. Som prikken over i'et har *Rulles*-bryggeriet fået lov til at bruge overgær fra det berømte trappistkloster *Orval*.



Rulles Epeautre (4,6%, 33cl). En spelt-øl fra *La Rulles*. Spelt er en ældgammel hvede-sort, formodentlig stammer den fra mellemøstlige landbrugskulturer i det 2. årtusinde f.Kr. Den kaldes også fattigmands-hvede, da den kan gro på dårligere jord. Man opdager med det samme, at vi har med en hvedeøl at gøre – den friske, syrlige duft og den lyse uklare bryg. Skummet er flot og kridhvidt. Smagen er let syrlig og frisk og ender i en tør eftersmag med lidt mere humle end normalt for en hvedeøl. En dejlig frokostøl – server den gerne kold.



Saison Dupont Dry Hopping (6,5% 33 cl). Denne særlige udgave af *Duponts* klassiske *Saison* har fået ekstra humle – tilsat sidst i brygningen ved den metode som kaldes *dry hopping* (tørhumling). Her er det humlen *Styrian Wolf*, som bidrager til aroma og smag med nuancer af eksotisk frugt (mango) og citrus-frugt (grape). Øllen er en lys rav-farvet *ale* med en tydelig skarp humlebitterhed. En kompleks og aromatisk frisk forårsøl, som gør sig godt hele sommeren.



Chouffe Lite (4%, 33cl). Den nye i familien. En belgisk *blonde* i den lette ende. Beregnet til sommer og situationer hvor større mængder alkohol er u hensigtsmæssig. Trods den slanke krop er bryggen fuld af karakter - en ægte *Chouffe*. Den er lys med hvidt skum, let uklar farve og fuld af friskhed, med urtetoner og den frugtagtige karakter, som vi *Chouffe*-elskere sætter så meget pris på – dog i den lette (tynde) ende. Det perfekte valg, hvis du vil nyde en ægte, speciel øl... med lidt alkohol.

Fourchette (7,5%, 33cl). Denne lyse flotte bryg, skabt af ”mesterkokke og 5 generationer af bryggere”, er en fusion mellem den klassiske triple og en hvedeøl. Øllet køles til 0°C efter første gæring for at inaktivere hovedgæren og får en ny gær og noget sukker med i flasken til sin 2. gæring. Flot hvidt skum, dejlig aromatisk duft (banan - blomster?) – smagen er krydret, fyldig og frisk.

Import og lagersalg af belgisk kvalitetsøl – via abonnement, kælderbutik eller internettet.
Belgisk Bryg, Emdrup Mosevej 12, 2400 København NV, Åbent lørdag 10 til 13
www.BelgiskBryg.dk