

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



August 2017. En sensommer-pose med noget for enhver smag. Først den store lette sommerøl *Blanche de Namur*, herefter en flaske af den særlige tør-humlede version af *Saison Dupont*, to flasker *Cuveé des Trolls* fra *Dubuisson* (mest kendt for deres Bush Noël) og til slut, for at tage forskud på den mørke tid, to flasker af den dejlige stout *Hercules*.



Blanche de Namur (4,2%, 75cl). En lys, ufiltreret hvedeøl fra *Brasserie du Bocq*. *Blanche de Namur* er opkaldt efter *Blanka* fra Namur (som senere blev dronning Margrethe I's svigermor). Aromaen er vanille, koriander og orangeskal. Smagen er frisk, svagt syrlig, frugtrig og mild. Uklarheden i øllet forsvinder ved opvarmning, eller hvis den opbevares koldt for længe. Serveres koldt (5°C) som aperitif eller til lette retter som fisk og lyst kød.



Saison Dupont Dry Hopping 2016 (6,5% 37,5cl). Denne særlige udgave af *Duponts* klassiske *Saison* har fået ekstra humle – tilsat sidst i brygningen ved den metode som kaldes *dry hopping* (tørhumling). *Saison* er en forårsøl – let, syrlig og frisk og beregnet til at servere for dem som skulle arbejde på markerne. I denne sær-udgave tilsættes der hvert år en ny humletype, og i 2016 blev det den engelske *Brewers Gold*, som bidrager til aroma og smag med nuancer af græs og citrus-frugt. Øllen er en lys rav-farvet ale med en tydelig skarp humlebitterhed. En kompleks og aromatisk frisk forårsøl, som gør sig godt hele sommeren.



Cuveé des Trolls (7%, 33cl). En *golden ale* fra *Dubuisson*. Bryggen blev kreeret af *Hugues Dubuisson* (seneste brygger-generation i familien) i 2000, mens han studerede på universitet i *Louvain-La-Neuve* (hvor begge initiativtagere til Belgisk Bryg studerede). *Cuveé des Trolls* startede som en fadøl på det lokale mikrobryggeri, men den store succes blandt de studerende medførte, at den nu tappes på flasker på moder-bryggeriet. Bryggen er lys, fyldig og aromatisk med et flot skum. Anvendelsen af tørrede appelsinskræller giver en frugtagtig aroma. Upasteuriseret og ufiltreret. Eftergæring i flasken.



Hercule (9%, 33cl). Beg-sort stout med flot, stabil, brun skumhat. Opkaldt efter Agatha Christie's legendariske detektiv *Hercule Poirot*. God aroma med tjære, røg, svedsker og lakrids. Smagen indeholder tydelig humle, engelsk lakrids med et strejf af tjære og tobak og en afbalanceret bitterhed i eftersmagen. Trods de markante smagsindtryk er *Hercule* en let og harmonisk stout, der giver næring til drømme om hav og havneliv. Bryggen er skabt af franskmanden *Philippe Gerard*, som tilbage i 2006 solgte sit livsværk *Brasserie Quintine* til et lokalt bryggeri, og derfor opererer bryggeriet nu under vingerne af *Brasserie des Légendes*. *Philippe's* principper omkring, råvarekvalitet, miljøbevidsthed og håndbryggeteknik efterleves stadig i de nye rammer.