

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg

August 2018 – Bryggeriet *Saint Feuillien* har bidraget til den danske ølrevolution - vi har gennem de sidste snart 16 år altid haft deres juleøl på programmet i december, og den har været et velkendt syn i supermarkederne (importeret af store rigtige firmaer). *St. Feuillien* har været ejet af familien *Friart* siden år 1873, hvor nu 5. generation rører i brygkedlerne.

Navnet stammer fra den irske munk (nu helgen) *St. Faelan*, der på det forsmædeligste blev halshugget af vantro banditter i år 652. Et kapel med navnet *St. Feuillien* blev rejst på stedet. Nu har vi valgt at lave en månedspose med dette bryggeris dejlige klassiske belgiske typer: *St. Feuillien Triple*, *St. Feuillien Bruin*, *St. Feuillien Saison* og *St. Feuillien Grand Cru* - der er 2 flasker af hver i posen.



St. Feuillien Triple (8,5%, 33cl). En let uklar, lys-orange bryg, med en solid hvid skumkrone. Duften er sødlig med noter af koriander, citrus og gær. Smagen er relativt sød (for en triple), men afbalanceres fint med de mange krydderier; orange og koriander som de dominerede. Triplens karakteristiske bitterhed samt en svag syrlighed giver yderligere god balance til sødmen. Bryggeriet skriver selv: *Denne øl er kenderens øl par excellence; uanset om øllet serveres som en forfriskende aperitif om sommeren eller en velsmagende øl i vintermånederne.* Og det lyder jo godt :-)



St. Feuillien Brune (8,5%, 33cl). Dette er en klassisk *Brune* eller *Dubbel*, som munkene har brygget gennem mange år. Dette er en klosterbryg, dog kun af navn. Bryggeriet har taget navn af det gamle kloster *l'Abbaye de Saint-Feuillien*, som blev grundlagt i 1125 i byen *Rœulx* til ære for den irske munk *Faelan* (eller *Feuillien* på fransk). Øllen er lidt stærkere end andre *Brune*. Den er rød-brun i farven, skummet er overvældende og lyst, og duften og smagen er sødlig maltet. Der er også noter af karamel og lakrids i smagen. Der er ikke megen bitterhed i eftersmagen, men den relativt høje alkoholprocent fornægter sig ikke.



St. Feuillien Saison (6,5%, 33cl). En *saison* er belgiernes forårs/sommer-øl, som bæres ud på markerne til det arbejdende folk - derfor skal det ikke være for stærkt (kun 6,5%), og det skal være friskt og gerne let syrligt. Typen stammer fra provinsen *Hainaut* i den fransktalende del af Belgien (*Wallonien*) - og *St. Feuillien* mener naturligvis, at deres er den helt rigtige. Bryggen er lys og frisk i smag og duft - denne *saison* har dog mere humle, og er tør-humlet til en større bitterhed end normalt for typen. Modner 80 dage før den forlader bryggeriet. En dejlig fyldig og smagfuld øl trods de lave procenter :-).



St. Feuillien Grand Cru (9,5%, 33cl). Det nyeste skud på stammen... den blev skabt i 2011 og har siden vundet en række priser. En kraftig, lys ale med en sødlig aroma; frisk med tydelig gær-duft. Skummet er hvidt, fyldigt og stabilt. Smagen indeholder en mild sødme med delikat bitterhed og måske en anelse peber... alkoholen er godt gemt. Forfriskende trods sin styrke. Bryggeriet skriver selv: *Grand Cru er skabt med omhyggelighed. Hemmeligheden bag denne bryg ligger i den unikke kombination af ædle humlesorter og de fineste aromatiske ingredienser. Grand Cru adskiller sig fra andre bryg i denne klasse ved fraværet af krydderier. Når denne bryg rammer smagsløgene, skaber den et forfriskende øjeblik af humle, afrundet af en intens, men dog behagelig, bitterhed....* Det kan ikke siges bedre;-)

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