

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg

December 2017

Årets sidste månedspose. Julen er jo traditionernes tid og denne pose indeholder nogle af julens bedste klassikere – *Chouffe N'Ice* 75cl, 2 flasker af *Bush Noël* (33cl, 12%!) og 2 *Kerst Pater Christmas*... OG en enkelt af årets udgave af *Stille Nacht* (som undtagelsesvis er nået vores kælder FØR jul ☺). I alt 6 flasker dejlige, kraftige juleøl til denne herlige tid!



Chouffe N'Ice (75 cl., 10%). En kraftig og mørk "nyde-ale" fra Brasserie d'Achouffe. Dette bryggeri, hvor det tilsyneladende er små nisser, som står for produktionen, er kendt for deres mørke ales (og brændevin). Meget intens aroma og fyldig maltsmag med en varmende styrke. Mokka-farver og stabilt skum. Chouffe N'Ice er brygget med det lokale kildevand fra Ardennerne, byg-malt, timian, vanille, tørret orangeskal, mørk kandis, Golding & Saaz humle. En fyldig og velsmagende bryg til julens mad og godter..



Bush Noël (12%, 33cl). *Bush Noël* er juleudgaven af *Bush Ambree* og blandt Belgiens absolut stærkeste øl. Navnet har intet med en amerikansk præsident at gøre, men skyldes at bryggerifamiliens efternavn "Buisson" betyder busk på fransk. Frugtagtig aroma med en snert af orangeskal og kardemomme. Humleblomster tilsat efter brygning (dry hopping). Sødlig-bitter med kraftig fylde og karakter. Lagret i 4-6 uger før flasketapning.



Kerst Pater Christmas (9%, 33cl). Fra det flamske bryggeri *Brouwerij Van Den Bossche*, en lille times kørsel vest for Bruxelles, har vi hentet denne dejlige juleøl. En dyb-rød, næsten sort bryg med stabilt beige skum. Aromaen er syrlige frugter, krydderier, chokolade og kaffe - og duften holder, hvad den lover! Den er blevet sammenlignet med gammel sherry... frugt, chokolade og en sødme, der formår at skjule alkoholen lige til det sidste.

Stille Nacht (12%, 33cl). Denne øl fra *Brouwerij De Dolle Brouwers* (De tossede bryggere) er bestemt ikke tosset! *Stille Nacht* har en af de højeste indbrygningsprocenter blandt belgiske øl (27°Pl.). Det betyder blandt andet, at vi har at gøre med en meget sød øl. For at afbalancere dette er øllen gæret med Nugget humle - en yderst bitter humlesort - i kombination med med dry-hopping (hvor der tilsættes humle efter kogningen). En frugtrig smag med tydelig smag af fersken og kandis. En bryg, der sagtens kan drikkes nu, men på baggrund af det høje restsukker kan udvikles, hvis man vælger at gemme den. Afgjort en øl for dem, der holder af søde sager...

*Vi ønsker alle vore kunder en rigtig god jul og et godt nytår.
I december op til nytår har vi åbent hver onsdag fra 16:30 til 19 og hver lørdag som
vanligt fra 10 til 13.*

Hanne, Gert & Mette og Lars

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