

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



Februar 2019. *Brasserie Dupont* er et nærmest ikonisk familiebryggeri i den sydlige del af Belgien. I 1920 ønskede sønnen, *Louis Dupont*, at udvandre til Canada, men faderen *Alfred*, ønskede at holde på ham, og købte ham et bryggeri med tilhørende marker... og resten er historie. Her blev opskriften på den øl vi i dag kender som *Saison Dupont* skabt. Siden er der kommet en række flere til, og denne måneds pose giver et bredt udsnit af bryggeriets formåen. Først en flaske af den fyldige krydrede *Bons Voeux* samt den tør-humlede saison fra 2018, dernæst to flasker af henholdsvis *Moinette Ambrée*, som anbefales til foie gras(!), *Saison Dupont* (naturligvis) og til sidst den spelt-holdige lette ale *Hirond* - 8 flasker i alt. Vi håber at de bliver vel modtaget :-).



Bons voeux (37,5cl, 9,5%). Oprindeligt en vinterøl, der kun blev brygget til *Brasserie Duponts* bedste kunder... og med en sådan bryg er det let at få trofaste kunder! Brygningen i horisontale kar, hvor bryggen er i tæt kontakt med gær og humle, giver denne øl en fylde, der sjældent opleves. En dyb gylden bryg med en kompleks aroma af krydderier, citrus og malt. Smagen holder, hvad duften lover; fyldig og sprød med en forfriskende syrlighed og et tydeligt humlebid i afslutningen - sådan!



Saison Dupont Dry Hopping 2018 (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 de som skulle arbejde på markerne. Dry hopping serien startede i 2010, og i denne sær-udgave, fra 2018 er der anvendt den slovenske humle *Syrian Wolf*, som kendetegnes ved frugtige noter – mest citrus og grape. Den rav-farvede bryg har en tydelig duft af frisk humle. En kompleks og aromatisk frisk forårsøl, som gør sig godt hele sommeren.



Moinette Ambrée (8,5%, 33cl). En klassisk belgisk ale-type fra *Brasserie Dupont* - ravfarvet, overgæret med stor smagsmæssig fylde og duft (citrus og gær). Bryggen har megen kulsyre. Der indgår 5 forskellige malte i brygningen, og den diskrete sødme og tydelige (dominerende?) humle er blandt andet resultatet af en lang eftergæring i flasken (flere måneder). *Moinette Ambrée* er kun få år gammel (skabt i 2016) og komplementerer nydeligt de øvrige i Moinette-serien.



Saison Dupont (6,5%, 33cl). *Brasserie Dupont's* Saison er nok arketyperen på en *saison* og går tilbage til 1844. Den blev brygget om vinteren og eftergæret på fade, så den kunne serveres for sæson-arbejderne ("*saisoniers*"), som arbejdede på markerne. Bryggen er kobberfarvet med en fin kompleks og krydret duft. Smagen er præget af syrlig og tør friskhed samt en distinkt humle-bitterhed. Bryggen bærer tydeligt præg af eftergæringen i flasken (min. 90 dage på bryggeriet) med den livlige kulsyre og gær-rester - en velkomponeret øl af den klassiske saison-type.



Hirond'Ale 5,7%, 33cl). En let ale - brygget som en *saison*, men med tilsætning af maltet spelt (!). Brygget af *Brasserie Dupont*. Humlen er *Savinjski Golding* dyrket i Belgien og smagen er tør og frisk, med duft af kiks, hasselnød, humle og citrus. Navnet er en hyldest til nogle af bryggeriets trofaste beboere... svalerne (*Hirondelles* betyder svaler). En strålende frokost-øl, hvis man ikke ønsker at blive for træt.