

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



Januar 2019

Et nyt år venter med både nye og velkendte øl.

Vi starter årets første pose med den

store, sorte ulve-øl *Lupulus Hibernatus*. Så en stærk, ren maltøl fra Abbaye des Rocks:

Montagnarde og dernæst en ganske særlig vinterøl – *Adriaen*

Brouwer Winter Wood – en snert af whisky, masser af styrke og mørk

som vinternatten! Til sidst en flaske *Barbar Winter Bok*. Seks flasker i alt -

fyldig på smag og procenter.

Med ønsket om et rigtig godt nytår.



Lupulus Hibernatus (75cl, 9%). Dejlig mørk bryg fra den tidligere brygmester på *Achouffe*, han har nu lavet bryggeriet *Les 3 Fourquets*. Humlen er fra Slovenien og der er anvendt ristet u-maltet byg og en smule kanel i bryggen. Bryggen har et kraftigt stabilt beige skum - de fremherskende dufte og smage er sødlig malt, toffee, chokolade, engelsk lakrids og tørret frugt. Afsluttes med en let sødme og god bitterhed.



Montagnarde (9%, 33cl). Indbyggerne i *Montignies-sur-Roc* kaldes *Montagnardes* og har således lagt navn til denne bryg. Bryggeriet er mest kendt for deres *Abbaye des Rocs*. Hvor *Abbaye des Rocs* er sødlig og domineret af voldsom malt-smag og duft, er *Montagnarden* krydret både i duft og smag. Toner af ingefær, muskat og peber understøttet af en solid humle, bærer denne bryg helt i mål – i særdeleshed hvis man får noget af det smagfulde bundfald med. Bryggen er lavet uden tilsat sukker.



Adriaen Brouwer Winter Wood 2018 (10%, 33cl). Belgiens ældste familie-ejede bryggeri, *Roman*, har skabt en mørk øl, hvor træ fra whisky-tønder har været anvendt for at give øllet en diskret egetræs- og whisky-smag. Vi synes faktisk, at det er lykkedes rigtig godt; en duft af tørret frugt, karamel og egetræ lover godt - smagen har de samme nuancer og har en behagelig fløjlsagtig mundfornemmelse med den afbalancerede karbonisering - det bliver ikke hyggeligere!



Barbär Bok (8%, 33cl). En mørk kastanje-farvet bryg med et meget stabilt skum. Honningen og humlen melder sig først i duften. Senere kommer også modne frugter og portvinsagtige nuancer på banen. Mere humlet og kraftigere end andre honning-ales. Flot balance mellem de søde frugtnuancer, den vinøse karakter og den humlede bitterhed - luk øjnene, og optimismen melder sig med det samme. Bryggeriet hedder *Brasserie Lefebvre* opkaldt efter grundlæggeren *Jules Lefebvre* og grundlagt i 1876.

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