

# Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



**Juli 2018** – En pose dejlige sommerøl til haven og hyggen. *Brasserie de l'Abbaye des Rocs* laver klosterøl skønt tilknytningen til et kloster er lidt søgt... noget med nogle sten fra et nedlagt kloster, som blev brugt til at mure bryggeriet ☺. Men øllene er der ikke noget i vejen med. Nye varianter og klassiske typer. I denne måned har vi fra *Abbaye des Rocs* hentet: *Blanche des Honnelles* (en kraftig hvedeøl), deres *Blonde* og *La Nuit Étoilée* (en stærk hyldest til Van Gogh). I månedsposen er der 2 flasker af hver og til sidst en stor flaske af *Brasserie Artisanale de Rulles'* sommerøl *Rulles Estivale*. 7 flasker i alt.

Med ønsket om en rigtig god sommer fra Hanne & Gert, Lars & Mette.



**Rulles Estivale (5,2%, 75cl).** *Rulles Estivale* er en let, blond ale som oprindeligt blev brygget til den lokale byfest. Modtagelsen af øllet var så overvældende positiv, at bryggeriet nærmest blev tvunget til at brygge den i større mængder. Øllets let uklare gyldne farve komplementeres af et lille, fint og cremet skum. Duften er friskere og mere humlet end hos den typiske, belgiske *Blond*. Amerikanske aromahumler efterlader et citrusagtig præg og en mild og behageligt pirrende bitterhed bagest på tungen – en superb sommerøl. Som prikken over i'et har *Rulles*-bryggeriet fået lov til at bruge overgær fra det berømte trappistkloster Orval.



**Blanche des Honnelles (6%, 33cl).** En hvedeøl fra *Abbaye des Rocs*, der skiller sig ud fra mængden med sin kraftigere alkohol-baggrund. Der er ikke den vanlige syrlighed vi kender fra klassiske hvedeøl, men derimod en smule tør og let bitter humlesmag - forfriskende og anderledes. Øllet fremstår krydret, med både koriander og appelsin, som finder vej i duften, sammen med en tydelig maltsødme. Til brygningen er anvendt mal af både hvede, byg og havre. En kraftig, men alligevel elegant hvedeøl.



**Blonde (6%, 33cl).** *Brasserie de l'Abbaye des Rocs* bryggede tidligere en lidt stærkere blonde (*La Nounnette*), men besluttede at ændre lidt på opskriften. Resultatet er en smuk rav-farvet, lidt diset bryg med et generøst hvidt skum. Næsten klassisk blonde med lidt citrus-syrlighed og smag af både urter og honning. *Brasserie Abbaye des Rocs*, der blev etableret i 1979, anvender udelukkende belgisk humle og vand fra en lokal kilde.



**La Nuit Étoilée (9%, 33cl).** I kulturåret 2015 skabte *Abbaye des Rocs* denne bryg til ære for *Vincent Van Gogh*, og opkaldte den efter et af hans malerier. En lys ravfarvet øl med lidt vedholdende skum. Diskret duft af moden frugt og gær på baggrund af malt og humle. Smagen er forfriskende og fyldig med en delikat bitterhed - en både kraftig og elegant øl.



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](http://www.BelgiskBryg.dk)