

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



Marts 2018. Lidt af hvert - Vi tager værdigt afsked med vinteren, med årets udgave af *Adriaen Winter Wood* (med whisky-spåner) og byder foråret velkommen med *Chouffe Soleil*, den lyse, stærke *Brigand* og en enkelt flaske af den eksklusive hvede-IPA *Crime Passionnel* fra det lille bryggeri *Dochter van de Korenaar* - 7 flasker i alt - og håbet om et dejligt spirende forår.



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, og smagen har de samme nuancer og har en behagelig fløjlsagtig mundfornemmelse med den afbalancerede karbonisering - det bliver ikke hyggelige!



Chouffe Soleil (6%, 33cl). Bryggeriet skriver: "*Chouffe Soleil er en blond specialøl, delikat, med en forfriskende frugtagtig smag. Den ideelle øl til at fejre forårets ankomst med.*" Let humlet med en tydelig citrus og fyrretræs-smag over sig, Den forfriskende og læskende effekt understreges yderligere af den lidt kraftige karbonisering, der giver en god, forbigående syrlighed, der er med til at understrege den tørre karakter. Endelig en terrasse/altan-øl, der ikke slår benene væk under én ☺.



Brigand (9%, 33cl). *Brouwerij Van Honsebrouck* skriver selv at denne rebelske øl er en lys, tør og bitter øl brygget på lyse maltsorter, inklusiv pilsnermalt samt umaltet hvede. Yderligere er der tilsat sukker for at få den rette sødme og styrke. Det er en bryg med et flot stabilt skum, og en behagelig duft af karamel, byg og halm. Dejlig frisk bitterhed møder én i den første tår, og den holder ved gennem hele smagsoplevelsen. En smag af citrus og karamelsødme blandet med den milde bitterhed og varmen fra alkoholen giver denne relativt enkle øl en fin kompleksitet og balance.



Crime Passionnel (7,5%, 33cl). Forbrydelse begået i kærlighedens vold... Det eksklusive lille bryggeri *Dochter van de Korenaar* (nej det betyder ikke hjertelæge, men "kornets døtre", hvilket henviser til Carl V's udtalelse om, at han foretrak "kornets døtre" (=øl) fremfor "druernes blod" (=vin)) er en øl som både henvender sig til fans af hvedeøl og de humlede IPA'er. Flot ravbrun med krydret humle- og citrus-duft og stabilt skum. Smagen er præget af mild sødme, gavmildt humlet (50 IBU) med den tyske humle *Saphir* og med bidrag fra humlerne *Chinook*, *Cascade*, *Nelson Sauvin*, *Citra* og *Simcoe*...og så på en bryg af 45% hvedemalt.

Spændende kræs for kendere...og for os andre ☺