

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



WWW.DEGRAAL.BE



Marts 2020 - *Brouwerij de Graal* i byen *Brakel* (som mange cykelfans kender fra *Flandern Rundt*) er et af vores yndlingsbryggerier. Bryggeriet var et af de første vi besøgte tilbage i 2002. Bryggeriet er vokset siden og flyttede til nye, større lokaler i 2016, hvor den udvidede bryggekapacitet bruges på gæstebryg og nye eksperimentalbryg – og altid med bryggeren *Wim Saeyens* ved bryggekarret. *Brouwerij De Graal* er mest kendt for deres stærke hvedeøl *Triverius* og *sushi-øllen Gember* (med *ingefær*) – i posen denne måned er der yderligere *De Graal Dubbel* og den nye lette forårsbryg *De Graal Kathar*. Der er to flasker af hver. I alt 8 flasker godt øl til at starte foråret med.



De Graal Dubbel (6.5%, 33cl). De Graal har kreeret denne bryg i traditionel belgisk *dubbel-stil*. Det er samme gær, som bruges i deres ingefærøl (*Gember*). Behersket, men fin skumdannelse. Aromaen er let med nuancer af tobak og lakrids. Smagen er let sødlig med flygtige noter af brændt karamel og lakrids. Kort eftersmag. Ufiltreret og eftergæret på flasken. Nydes kølig, 8-12°C.



Triverius (6,8%, 33cl). Denne hvedeøl fra bryggeriet *De Graal* er ikke en ordinær hvedeøl. For at give ekstra fylde er der 40% mere malt i bryggen end i en normal hvedeøl, derfor den høje alkoholstyrke – man kunne fristes til at kalde denne bryg for en *dubbel-wit*. Bryggen er let bitter og tilsætningen af koriander og orangeskal kombineret med en længere gæring, sikrer et lille indhold af restsukker og gør denne øl særlig tør og krydret. En dejlig mad-øl.



De Graal Gember (8%, 33cl). *Brouwerij De Graal* har vundet en international pris for denne ale brygget med en smule ingefær. Fyldig og krydret øl med en frisk aroma, mild sødme og en varmende styrke. Vi var de første uden for Belgien til at føre denne bryg. Upasteuriseret og ufiltreret. Eftergæring i flasken - anbefalet af flere til blandt andet sushi.



De Graal Kathar (3,9%, 33cl). En ny bryg så dagens lys i 2017: *Kathar* er en *let blond*, som trods de få procenter smager fyldigt og godt. Den er brygget med gær fra England og Belgien - og humle fra USA og Europa – så meget international 😊. Den milde smag bærer præg af klassisk belgisk bryggestil – gær og citrus i smagen, en snert banan i duften sammen med det fyldige skum. Humlen er tydelig i eftersmagen. En meget fin frokostøl, hvor der ikke behøver være indlagt en lur i programmet bagefter.

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