

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg

November 2018

Julen er hjerternes fest... og hvad er bedre for hjertet en et godt glas øl? De første julebryg er ankommet og traditionen tro, har vi valgt at fokusere på disse herlige bryg her i årets sidste måneder. Posen indeholder fire forskellige og to af hver af *Chouffe N'Ice*, *Leffe Winter*, *Kerst Pater Christmas* og *Winter Bie*. I alt 8 flasker dejligt, mørkt, kraftigt juleøl til at kickstarte denne herlige tid!



Chouffe N'Ice (10%, 33cl). En kraftig og mørk "nyde-ale" fra *Brasserie d'Achouffe*. Dette bryggeri, hvor det tilsyneladende er små nisser, som står for produktionen, er kendt for deres mørke ales (og brændevin). Meget intens aroma og fyldig maltsmag med en varmende styrke. Mokka-farvet og stabilt skum. *Chouffe N'Ice* er brygget med det lokale kildevand fra Ardennerne, bygmalt, timian, vanille, tørret orangeskal, mørk kandis, Golding & Saaz humle. En fyldig og velsmagende bryg til vintermad og hygge.



Leffe Winter (6,6%, 33cl). *Leffe* har de sidste par år lavet en rigtig udmærket julebryg. Den er ikke så stærk, men fin til en julefrokost. Øllen er en blid jule-ale, mørke-brun, med ristet malt og krydderier. Et fint skum og en tydelig humle, som gør den frisk og let drikkelig. Slet ikke en dårlig øl, selv om den kommer fra en stor fabrik 😊.



Kerst Pater Christmas (9%, 33cl). Fra det flamske bryggeri *Brouwerij Van Den Bossche*, en lille times kørsel vest for Bruxelles, har vi hentet denne dejlige juleøl. En dyb-rød, næsten sort bryg med stabilt beige skum. Aromaen er syrlige frugter, krydderier, chokolade og kaffe - og duften holder, hvad den lover! Den er blevet sammenlignet med gammel sherry... frugt, chokolade og en sødme, der formår at skjule alkoholen lige til det sidste.



Winter Bie (8%, 33cl). Vinterøllen fra bryggeriet *De Bie* har vundet 5 priser, blandt andet sølvmedalje fra "World beer awards". Bryggen er mørk og stærk, med en mild sødme og tydelig engelsk lakrids i smagen. Bryggeriet *De Bie* er meget miljøbevidste og både malten og humlen kommer fra deres egne marker rundt om bryggeriet.



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