

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



Oktober 2017. Vi må ikke glemme rødderne – i jagten på det nye, hippe og anderledes glemmer vi måske hvem der først mestrede kunsten – munkene! Og i særdeleshed de asketiske trappister, som ikke må feste, tale eller tænke på økonomisk vinding - og derfor har god tid og ingen interesse i at spare på råvarerne ☺. I denne pose har vi samlet nogle af de klassiske trappist-bryg: Chimay's Triple (2 flasker), Bruin og Blonde fra Achel (2 flasker af hver) og en enkelt af hver af Westmalle Tripel og Rochefort 10. Vi håber det kan mildne efterårets prøvelser.



Chimay Tripel (8%, 33cl). Også kaldet *Chimay Blanche* eller *Cinq Cents* er en gylden bryg med kraftigt, stabilt skum. Aromaen er tydelig humlet med fine nuancer af gær. Muscat og rosiner er de fremherskende smagsindtryk, hvor blandingen af aromahumle og bitterhumle er fornemt afstemt. En trappist-bryg, der er forførende nem at drikke!



Trappist Achel - bruin (8%, 33cl). En ægte trappistøl fra klostret *De Achelse Kluis*. Bryggen er mørk med et fint skum. Aromaen er tydelig frugt (rosin & ananas). Smagen er fyldig, maltet, let sødlig og frisk. Eftersmagen er halvsød og krydret. En fyldig og velafbalanceret øl med en varmende styrke. Bør hvile opretstående en dags tid før brug på grund af det betragtelige sediment (gær).



Trappist Achel - blonde (8%, 33cl). Klosteret *De Achelse Kluis* genoptog i 1998 ølbrygningen med hjælp af en munk fra *Westmalle* (Broder Thomas) og blev medlem af det eksklusive selskab som det 6. belgiske trappist-bryggeri. Bryggen er gylden med et fint skum. Aromaen er frisk frugt og en anelse tobak. Smagen er tør og frisk, let bitter og tydelig humle smag. Strejf af honning og lakrids i eftersmagen. En fyldig og velafbalanceret øl med en "moderne" smag og varmende styrke ... og en del bundfald.



Westmalle Triple (9,5%, 33cl). Usædvanlig gylden farve og fast hvid skum. Behagelig krydret smag, med tydelig vanille, honning og koriander. Mindst fem forskellige slags humleblomster (typerne Žatec, Tettninger og Styrian Goldings til styrke på 40 IBU) anvendes til denne bryg, der har en tør og humlet eftersmag. Betegnes af Michael Jackson som "en af verdens store øl, som passer glimrende til asparges".



Rochefort 10 (11,3%, 33cl). Den kraftigste af de 3 bryg fra det lille trappist-kloster *Abbaye de Notre-Dame de St Rémy* i provinsen Namur i Sydbelgien. Som *Carsten Berthelsen* skriver: "Brygprocessen er intet mirakel i sig selv, men resultatet er et mesterværk af Guds nåde. Øllets duft er et voldsomt angreb af vinøsitet, frugt og ristet malt, anslaget er tørret frugt, kaffe og karamel. Eftersmagen er let krydret, behagelig bitter, og en dyb varmende alkohol melder sig til sidst. Rochefort 10 er fremragende som meditationsøl"