

# Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



**September 2019.** Vi har lavet et tema-sortiment fra et af Belgiens mindre bryggerier: *Brasserie Brunehaut* lidt syd for Turnai, tæt ved den franske grænse. Bryggeriet startede i 1890, men er blevet moderniseret af flere omgange, og laver nu en serie økologiske og glutenfri øl.



Gert beundrer de smukke kobberkedler sammen med ejeren Marc-Antoine De Mees.

Månedsposen indeholder fire forskellige bryg: *Brunehaut Blond, Amber, Triple og Blanche (hvede)*. Der er to af hver i posen - altså 8 flasker i alt. De er alle økologiske og glutenfri.



Marc-Antoine viser med stolthed sin filterpresse frem - den er skaffet fra Chimay Klostret.



**Brunehaut Amber, organic & glutenfri (6,5%, 33cl).** Samtlige bryg er økologiske og brygget med *Brasserie Brunehaut's* egne maltsorter. Desuden udmærker *Brunehaut's* bryg sig ved også at være glutenfri - så en hel ny verden kan åbnes for gluten-allergikere med disse belgiske repræsentanter for det gode øl! Brunehaut Amber er en kobber/ravfarvet bryg med et fast, beige skum. Duft af karamel-malt med antydning af vanilje, karamel og moden frugt. Smagen er moderat sød med en mild bitterhed. Karamel, tørret frugt, æble og honning er nogle af de smagsindtryk, der melder sig tydeligst.



**Brunehaut Blond, organic & glutenfri (6,5%, 33cl).** En klassisk blond fra *Brasserie Brunehaut*. Den er mild og blød med et fint let skum. Duft af let blomster og gær - smag af honning og propolis. Øllen ender i en tør eftersmag med mild humlebitterhed. En frisk øl - måske for pilsner-drikkeren, som vover springet til mere smag :-).



**Brunehaut Triple, organic & glutenfri (8%, 33cl).** Endnu en økologisk og gluten-fri øl fra *Brasserie Brunehaut*. En meget lys bryg med et delikat vedvarende skum. En diskret duft af blomster (akacier?). Smagen har også nuancer af honning/akacie med en tydelig behagelig bitterhed. En lækker ledsager til kraftige retter - eller som en god tørstslukker.



**Brunehaut Blanche, organic & glutenfri (5,5%, 33cl).** En økologisk hvedeøl fra *Brasserie Brunehaut*. Fint skum på en uklar strågul bryg. Smagen har tydelig hvedekarakter med både citrus og koriander som smagsgivere. Lidt syrlig med mild diskret bitterhed. En velafbalanceret og læskende sommerøl, der på harmonisk vis samler hvedeøllets bedste egenskaber - perfekt i (efter)sommervarmen.

Import og lagersalg af belgisk kvalitetsøl – via abonnement, kælderbutik eller internettet.  
Belgisk Bryg, Emdrup Mosevej 12, 2400 København NV, Åbent lørdag 10 til 13