

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg

Oktober 2023 Indtil 1987 var der kulminer, med tusinde af minearbejdere i området omkring *Eisden* oppe i det nord-østlige hjørne af Belgien. *Kompel* betyder kammerat eller ven og var kælenavn for kollegerne i minerne. *Brouwerij Kompel* ønsker at



hylde minearbejderne fra den periode med noget godt øl! Øllet har vundet en lang række priser og brygges nu på det velkendte *Proefbrouwerij*, som også brygger øl for Mikkeller. I månedsposen er der 2 flasker af hver af: *Kompel Bovengronds*, *Ondergronds* og *L'Or Noir* samt en enkelt flaske af honningøllen *Kompel Prion Des Fleurs*. 7 flasker i alt – rigtig god fornøjelse.



Kompel Bovengronds (6%, 33cl). Lys og let drikkelig til at skylle minestøvet ned efter en lang dag i dybet. "Over jorden" hedder den og er af type en belgisk blonde. Altså lys og let... kun 6%. Her er der aroma af krydderier, forskellige humler i rigelige mængder (30 EBU) og gær. Der er eftergæring i flasken og en solid humle i eftersmagen. Dejlig til fisk, bøf og ost... skriver bryggeriet 😊.



Kompel Ondergronds (6%, 33cl). Undergrunden er naturligvis mørk, når det handler om kul. *Brouwerij Kompel* har skabt denne belgiske *brune*. I en klassisk belgisk *brune*, eller *dubbel*, er det malten, som dominerer duft og smag med sødlige, ristede noter. Et dejligt eksemplar som har vundet World Beer Award i 2019. Mild humling (12 EBU), med en antydning af ristet malt som i en stout og eftersmagen er domineret af maltsødmen, en snert røg og måske lidt lakrids.



Kompel L'Or Noir (8,2%, 33cl). Sort guld! – endnu en hyldest til kulminearbejderne. Af type er dette en belgisk *triple*; altså lys, humlet og kraftig. Overdådigt flot stabilt skum, frisk og krydret i duften – humle, en let sødme og antydning af vanilje i smagen. Gær og bitterhed i eftersmagen. Den er lavet på 50% belgisk humle og med eftergæring i flasken.



Kompel Prion Des Fleurs (8%, 33cl). Dette er en gylden ale med lokal honning, eftergæring i flasken og en lang række fine priser bag sig (bla World Beer Award i 2018, 2019 og 2021). Øllet er lys ravfarvet, duften aromatisk og "blomster" agtigt med sødlige noter og gær. Smagen er frisk med tydelig honning og noter af citrus og koriander. Ikke så megen humle (17 EBU), men dejlig lækende og let drikkelig trods de 8%. Velegnet til oste og grillet kød.