

# Månedens sortiment fra Belgisk Bryg

April 2026 – Påske og forår kalder på godt øl fra Belgien.



I denne pose præsenterer vi to nye klosterøl: *La Cambre IPA* og *La Cambre Blond*, som siden 2022 er blevet brygget af *Het Anker* for at hylde klostret og de smukke haver ved *Abbaye de la Cambre* i den sydlige del af Bruxelles. Derudover indeholder posen to flasker af den klassiske forårsøl *Saison Dupont* samt to flasker af påskebryggen *Boskeun* fra *De Dolle Brouwers*. I alt 8 flasker – rigtig god Påske!



**La Cambre IPA (4,9%, 33cl).** *Abbaye de la Cambre*-klosteret blev grundlagt i 1201 af *Lady Gisèle*. I århundreder bryggede de cisterciensiske nonner her øl til eget brug og tog imod rejsende og pilgrimme. Med den franske revolution mistede klosteret sin religiøse funktion, men er nu et yndet udflugtssted med sine fine klosterhaver. Øllen er i den lette ende, men meget smagfuld – tør og humlet, dog ikke så kraftigt humlet som mange amerikanske IPA'er. Lys og forfriskende bryg, der passer fint til en påskefrokost.



**La Cambre Blond (6,3, 33cl).** Den anden klosterøl til ære for *Abbaye de la Cambre*. Brygget af *Brewerij Het Anker*, som vi kender for *Gouden Carolus*-serien. Bryggen er en klassisk belgisk blonde – altså lys og fyldig ale, med eftergæring i flasken. Den har en rig duft af belgisk gær og malt kombineret med florale noter fra frisk humle. En behagelig maltsødme og en karakteristisk frugtagtig smag med noter af æble, pære og citrus.



**Saison Dupont (6,5%, 33cl).** *Brasserie Dupont's* saison er kobberfarvet med en fin kompleks og krydret duft. Smagen er præget af syrlig og tør friskhed samt en distinkt humle-bitterhed. Bryggen bærer tydeligt præg af eftergæringen i flasken (min. 90 dage på bryggeriet) med den livlige kulsyre og gær-rester - en velkomponeret øl af den klassiske saison-type.



**Boskeun, De Dolle (9%, 33cl).** En ravfarvet bryg med et solidt skum. Duft af citrus krydret med humle. Smagen er en kompleks blanding af sødme og krydderier; malt, tropisk frugt og karamel iblandet peber og humle-bitterhed. Kulsyren er tilpas og giver både en fløjlsblød fornemmelse og en herlig syrlighed i afslutningen. Brygget med blandt andet *Golding* humle, pale malt og rørsukker. Honning er tilsat i forbindelse med flaskegæringen. Syrligheden iblandet den milde humle-karakter, der kommer til udtryk i afslutningen, gør at denne bryg egner sig glimrende til frokostbordet.

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