

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



Marts 2025.

Tilbage i 1811 var *Amandus Van Honsebrouck* både borgmester og brygger... gennem sønnen og øvrige efterkommere, er bryggeriets mest succesfulde øl i dag *Kasteel Bier*, navngivet efter familiens erhvervede slot, *Ingelmunster Castle*. I denne måned præsenterer vi fire øl fra bryggeriet *Kasteel Brouwerij – Vanhonsebrouck*: 2 flasker af deres lette *Xtra*, 2 flasker af verdens voldsomste tripel, to flasker af *Kasteel Cuvée Chateau* og en enkelt af klassikeren *Kasteel Donker* – 7 flasker i alt. Rigtig god fornøjelse – køр ikke hjem!



Kasteel Xtra (4,5%, 33cl). En usædvanlig mild bryg fra *Brouwerij Vanhonsebrouck*. Som type er det en *Saison* – mild lys ale, uklar af eftergæringen i flasken. Den er brygget med både europæiske humler, som giver bitterheden, og amerikanske aroma-humler, som bidrager med duften af citrus/grapefrugt. Tørhumlingen og eftergæringen i flasken giver en tør, forfriskende eftersmag. En smagfuld og forfriskende øl trods sine beskedne procenter. Drik den gerne kold.



Kasteel Tripel (11%, 33cl). Chefbryggeren *Xavier Van Honsebrouck* kalder dette en af de mest solide tripler... og med 11% er der noget om snakken! Den blev oprindeligt lanceret som *Kasteel Blond*, men da en senere, lidt svagere bryg overtog titlen, blev denne bryg forfremmet til en tripel. *Kasteel Tripel* er forbavsende mild i smagen – og med en diskret sødme, der er lidt usædvanlig for tripler. Humlebitterheden er ikke udtalt, men er mere ovre i den aromatiske, blomsteragtige afdeling. Den høje alkohol giver fylde og varme. En fløjlsagtig blød og alligevel meget fyldig tripel, som kan give anledning til en lille eftermiddagslur ☺.



Kasteel Cuvée Du Chateau (11%, 33cl). *Amandus Van Honsebrouck* grundlagde bryggeriet *Van Honsebrouck* i 1811 – og i 1986 køber bryggeriet slottet *Ingelmunster* og lancerer slots-aftapningen *Kasteel Donker*. I *Kasteel Cuvée Du Chateau* aftapningen er der tilstræbt en smag af *Kasteel Donker*, lagret i 10 år! Den er meget mørk, sødlig og maltet, med portvins vinøse karakteristika. En mild humlebitterhed afslutter smagen af denne gastronomisk bryg.



Kasteel Donker (11%, 33cl) En alvorligt stærk-sød mørk ale fra *Brouwerij Vanhonsebrouck*. Brygget med to forskellige slags mørk malt, mørk kandis og rørsukker. Smagen er massiv-sødlig og stærk med toner af blomster og søde rosiner - figer og karamel. Men også krydret; måske peber. Farven er mørk-mahogni. Gennemgår to gæringer og *dryhopping* (hvor humlen tilsættes sidst i brygningen). Kold-modner mindst 3 måneder i tanke og yderligere 2-3 måneder i slottets kældre på flaske. Serveres kølig 8-12°C.

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