

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg

November 2025

Nu nærmer vi os den mørke tid, og det betyder, at der ikke er så længe til jul. Juleøllet er allerede så småt ved at fylde kælderen, og i



denne måneds pose har vi valgt fire dejlige varianter: to flasker af hver af *Val Dieu Noël*, *Slaapmutske Christmas* og *Lupulus Hibernatus* – og så slutter vi af med en enkelt flaske *Baby Jesus*, den stærke kaffestout-julebryg fra *Brouwerij 't Verzet* 😊. Syv flasker i alt – rigtig god fornøjelse.



Val Dieu Noël (7%, 33cl). En lys julebryg! En ægte klosterøl, brygget i hestestalden på *Abbaye de Val-Dieu*. En dejlig, frisk, blomsteragtig duft med toner af karamel og ristet malt. Et flot og stabilt skum på toppen af en rav-gylden bryg. Smagen er tydeligt *triple*-inspireret med fine smagsnuancer af fersken og melon. Afsluttes fornemt med den - for *tripler* - klassiske sprøde humlebitterhed. En herlig let-drikkelig juleøl i den "lette ende" – måske til frokosten?



Slaapmutske Christmas (7,4%, 33cl). Det lille belgiske bryggeri *Brouwerij Slaapmutske* fik sit navn, da bryggerparrets søn faldt i en dejlig søvn efter at han havde dypet sutten i øllet... Slaapmutske betyder nathue eller "aftenens sidste drink" (*night cap*). Dejlig mørk rød-brun julebryg. Brusende skum, sødlig, maltet og krydret både i smagen og duft. Måske lidt karamel i smagen og en tør afslutning. En herlig fyldig juleøl, som ikke er alt for tung – eftergæret på flasken.



Lupulus Hibernatus (9%, 33cl). Dejlig mørk bryg fra den tidligere brygmester på *Achouffe*. Han har nu lavet bryggeriet *Les 3 Fourquets*. Humlen er fra Slovenien, og der er anvendt ristet, u-maltet byg og en smule kanel i bryggen. Hibernatus betyder "den, der har været i dvale"... vi ved ikke om det refererer til øllen, eller den der drikker den 😊. Bryggen har et kraftigt stabilt beige skum - de fremherskende dufte og smage er sødlig malt, toffee, chokolade, engelsk lakrids og tørret frugt. Afsluttes med en let sødme og god bitterhed.



T'Verzet Baby Jesus (10%, 33cl). Intet mindre end en *Imperial Jule-Stout*. Næsten sort; et måltid og en oplevelse. Den skylder dine synder væk og renser din sjæl. Smag og duft af kaffe, brødskorpe og chokolade vil friste dig - karamel, tørret frugt og alkohol holder dig sød indtil dommedag. Bryggen er macereret (udblødt) på kaffebønner herfra overføres kaffens komplekse smagsnoter og syre til øllen.

Skænk denne øl til dine kære, og du sikrer dig dermed en plads i himlen, loves der på etiketten!

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