



BRYGSHOPPEN

Holmkærvej 102

DK - 8380 Trige

Tel: +45 8623 2623

GSM: +45 2223 3665

Fax: +45 8623 2613

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk

Kære Øl-abonnet,

Selvom vinteren så småt er ved at slippe taget i den danske muld, så har vi alligevel valgt at præsentere jer for en buket af solide vinter Ales i den kommende abonnementskasse. Denne ene af de nye bryg, som ikke normalt findes i vort sortiment, er måske en kending for nogle af jer, men ikke desto mindre en pragtfuld lys Ale, som med sine 11% alc. og sin fyldige smag nok skal give varme, når kulden drysser frostblomster på ruderne.

Den anden nyhed er en mørk smagfuld Stout fra bryggeriet Brasserie Ellezelloise i provinsen Hainaut. Med navnet Hercule Stout, opkaldt efter mesterdetektiven Hercule Poirot, som pryder mærkatet, placerer den sig også, som en rigtig vinter Ale til de lange mørke aftener, hvor gode historier er den bedste underholdning. Denne bryg er en eksklusiv bryg i Belgien og kommer i flasker med patentprop i særlige trækasser – se billedet næste side.

Hercule Stout er blevet os anbefalet af én af vore abonnenter, og som et ekstra lille kuriosum, har vi derfor taget nogle kasser hjem af 3 andre varianter fra bryggeriet, som tilbydes jer abonnenter så længe lager haves (priser – se beskrivelse). Ved bestilling af 12 stk leveres de i den originale trækasse. Fra det faste sortiment har vi denne gang valgt Duvel og Chimay-serien, hvilket betyder, at hver kasse vil indeholde 6 stk. Duvel samt 2 stk. af hver af de tre varianter i Chimay-serien.

Vi kan desuden tilføje, at juleøllen fra Abbaye des Rocs blev så stor en succes blandt vores øl-abonnenter, at den aldrig kom på salg på vores hjemmeside. Vi har nogle få kasser tilbage, og skulle nogen have lyst til at smage eller gensmage denne prægtige 75cl julebryg kan den bestilles til en pris af 45kr/stk.

Flere abonnenter har ytret ønske om at modtage præsentationen via email, og det vil vi naturligvis gerne efterkomme. Derfor vil vi i nærmeste fremtid sende en email til alle jer som har oplyst jeres email-adresse, hvor I kan vælge om I fremover vil modtage præsentationen med posten og/eller via email. Da vi ikke kan vedlægge et girokort i en email vil betalingen i stedet skulle ske via banken, og vi er derfor begyndt at anføre abonnementsnumre på kuverterne. Abonnementsnummeret vil således kunne bruges som afsenderidentifikation.

Som sædvanlig kan du få ekstrabestillinger bragt ud med abonnementskassen. Det eneste du skal gøre er at sende os din ekstrabestilling, hvorefter vi vender tilbage med en konfirmation og et samlet beløb, som du så kan skrive på indbetalingskortet eller overføre via banken.

Lodtrækningen blandt de tilbagemeldinger vi fik omkring sidste abonnementskasse faldt ud til fordel for T. Gudiksen, Skive, som derfor kan se frem til at modtage 1 stk. St. Bernardus Abt 12 og 1 stk. Mc Chouffe, begge i 75cl udgave med sin næste bestilling, hvilket var præmien denne gang. To forskellige bryg i 75cl udgaver vil også være præmien næste gang, så giv din mening til kende og deltag i lodtrækningen.

RETURPANT: Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet (flaske: 1,50kr // kasse: 14kr) eller bare stille panten frem, så noterer vi beløb og modregner det ved næste levering. Du kan til enhver tid henvende dig og få udbetalt evt. tilgodehavende.

Nye pantsatser er gældende fra og med denne kasse: flaske 33cl: 1,00kr // flaske 75vl: 3,00kr // kasse 24stk: 16kr // kasse 12stk: 14kr

Ved at betale vedlagte indbetalingskort rettidigt tilmelder du dig denne smagskasse og optages som abonnent, hvis du ikke allerede er det i forvejen. Du vil herefter modtage kassen mod slutningen af marts (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner,

BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse Marts 2004



Indledende råd: Alle Brygshoppens Ales er eftergærede på flaske, hvilket betyder, at der kan forekomme bundfald. Vi anbefaler ikke, at de mørke Ales drikkes med bundfald – først og fremmest af æstetiske årsager. Hæld derfor den sidste tredjedel af øllene langsomt ud i glasset og stop når bundfaldet begynder at løbe til. Skænk og nyd dine Ales i glas, som kan rumme en hel øl med tilhørende skum. Alle bundgærede Ales bør opbevares stående mindst 24 timer før indtagelse.

Hercule Stout

I efteråret 2003 fik vi denne bryg anbefalet af en abonnent, som havde smagt den på en tur til Belgien. Den var ikke nem at finde, men i Januar i år lykkedes det os endelig. Vi blev så positivt overraskede over den, at vi ændrede i det planlagte abonnement, og tog den med i denne abonnementskasse. Det var dog kun lige på hængende hår at vi nåede at få den hjem ... den ankom tirsdag den 2. marts!

Gensidig inspiration imellem bryggere fra De Britiske Øer og Belgien er en tradition man kan følge langt tilbage igennem historien. I Belgien i dag findes mange øl brygget efter britisk forbillede med små eller store smagsvarianter af belgisk karakter. Hercule Stout er netop, som navnet antyder, en sådan blanding imellem engelsk og britisk bryggetradition – brygget efter britiske forskrifter (infusionsmetoden og valg af ingredienser), og smagsmæssigt afrundet på belgisk manér. Mesterdetektiven Hercule Poirot, som den er opkaldt efter, er en romanfigur af belgisk/vallonsk afstamning, men opfundet og fortalt af den engelske krimiforfatter Agatha Christie, og som sådan også en fin navnemæssig gestus og hilsen fra bryggeren til det britiske ophav, som i sin tid fremelskede denne brygtype, der også kaldes Imperial Stout.

Hercule Stout kommer fra mikro-bryggeriet Brasserie Ellezelloise, som er beliggende i provinsen Hainaut i den fransktalende del af Belgien. Bryggeriet åbnede i 1993 og har i dag 4 medarbejdere. Produktionen er meget begrænset selv efter belgiske forhold, og vi fandt da også vores smagsprøver i et lille gård-øludsalg i Vest-Flandern, hvor ejeren betroede os, at det var en meget eksklusiv øl, som han kun havde fordi han selv skattede den meget højt. Der er tale om en meget mørk bryg med en middelkraftig beigefarvet skum. Smagen er fyldig og domineret af mokka og chokolade med toner af syltet frugt og karamel. Eftersmagen forandrer sig, og går fra en mørk, let bitter maltet smag over i et sødere karamelagtigt flor, som samler sig på tungespidsen frem for i bagmunden.

Som nævnt i introbrevet har vi taget lidt ekstra bryg hjem fra bryggeriet Ellezelloise, som kan købes til følgende priser – så længe lager haves: Quintine Blonde: 22,00 kr; Saison 2000: 22,00 kr; Quintine Ambrée: 22,00 kr og Hercule Stout: 25,00 kr. Disse eksklusive bryg leveres naturligvis også i eksklusiv emballage, hvorfor panten beløber sig til: patentpropflaske: 5,00 kr / Ellezelloise trækasse v. køb af min. 12 stk.: 25,00 kr. Der er tale om returpant og du kan selv bestemme om du vil modtage øllene i trækasse eller plastkasse (16,00 kr).

Kasteelbier Blonde

Her er tale om en usædvanlig fyldig, kraftig og overdådig Triple Blonde, som bryggeriet Van Honsebrouck selv ynder at kalde den. Med sine 11% alkohol er den indbegrebet af en vinter Ale. Selvom bryggeriet tilråder, at den serveres ved en temperatur på 12 grader vil vi anbefale nye smagere af denne bryg at nyde den kold fra køleskabet. Og vi kan love jer, at selvom I serverer den iskold, så giver den varmen allerede efter de første par slurke!

Kasteelbier Blonde er en nærmest desertagtig fyldig Ale, som med sin varme solgule farve og en kraftig skumhat præsenterer sig fra sin bedste side i et stort pokalglas på stilk. Bryggeriets eget glas er efter vores mening et af Belgiens smukkeste ølglas – en lav svunget pokal med en stor diameter på en usædvanlig høj stilk. Desværre glemte bryggeriet at levere glassene, hvilket betyder at vi p.t. ikke har dem på lager. Duften er fyldig og aromatisk og spiller på nuancer af syltede frugter og friske figer/banan i rom. Smagen placerer sig fint i forlængelse af duften og betoner det friske, når den er kold, og det mere desertagtige, når den nærmer sig de 12 grader.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse Marts 2004

Som følge af den høje alkoholprocent og den overdådige smag er det efter vores erfaring en Ale man skal lære eller måske snarere vænne sig til at drikke. Men har man først fået smag for den, så er der ingen vinter Ale som Kasteelbier Blonde.

Det samme gælder for Kasteelbier Bruin, som også holder 11%, men nok snarere skal kendes på sin mørke maltede smag og sin kraftige sødme. Denne kan bestilles for 22,00 kr/stk – og begge varianter i 75cl's udgaver med champagnekappe og prop for 48,00 kr/stk så længe lager haves.

Duvel

Duvel er om nogen en klassiker i ordets egentlige forstand. Dels fordi den har vundet ølelskeres hjerter over hele verden. Det har fået den pragtfulde følge, at den efterhånden også kan købes i enhver by med respekt for sig selv og sine besøgende, - og det er jo herligt, hvis man værdsætter den, som vi gør. Og dels fordi den skabte en helt ny belgisk brygtype – nemlig Golden Ales – som den stadig er den prægtigste repræsentant for. Der findes idag et hav af mere eller mindre vellykkede Golden Ales, men ingen har indtil nu kunnet gøre Duvel rangen stridig som Kongen for denne brygtype.

'Duvel' betyder Djævel og dækker over en alkohol-procent, som ikke fremgår af smagen, og derfor snyder den uvante Duvel-drikker. Duvel har en frisk, humlet smag med indtryk af vanillie, banan, æble og appelsin, der afsluttes af en fantastisk klar humlet eftersmag med toner af svovl. Duvel kan serveres både kold og 'varm', men skal efter vores mening drikkes iskold for at fremhæve den besnærende perlende fornemmelse. Det er en af de få bryg, som bevarer en dejlig fyldig smag efter afkøling, og noget af det mest besnærende, hvis man er tørstig, er en såkaldt "is-Duvel", hvor glas og øl lægges i fryseren en halv times tid før servering. Det lyder måske blasfemisk, men prøv det - og du vil blive overrasket.

Chimay-serien

Det kan måske forekomme nogen besynderligt, at vi har valgt at tage Chimay-serien med i en smagskasse, når den efterhånden er så let-tilgængelig som den er. Det skyldes først og fremmest, at vi har gjort os den iagttagelse, at selvom mange kender denne serie, så har langt fra alle smagt alle tre varianter. Desuden har serien fået noget der ligner 'Lefte-status' blandt mange erfarne øl-drikkere – fordi især den blå variant er højt skattet blandt de mere uerfarne belgiske øl-drikkere og fordi den er så let at få fat i. Men – det er rent faktisk en rigtig god øl-serie, og vi fandt den særdeles velegnet til denne smagskasse af vinterlige Ales.

Chimay Rouge er den letteste af de tre Chimay bryg fra det verdenskendte Trappist-bryggeri, Abbaye de Notre-Dame de Scourmont. Den er en typisk Ale af Double-typen - mørk, frugtig og let sprød af natur med en afdæmpet, men god balance imellem humle og malt og antydninger af enebær og pelargonier. Den røgede karakter, som går igen i Chimay Bleue, er mest markant i denne bryg, og gør den eminent til brug i madlavning – eksempelvis kraftige gryderetter (Chili con Carne) eller i ovnbagte flødekartofler. Chimay Rouge er vinøs i karakteren og bliver af nogle sammenlignet med de røde Bourgogne og Macon vine.

Chimay Triple er en Trappist Ale med såvel den velkendte lysgyldne, ferskenagtige 'Triple'-farve som en Triples sprødhed og skarpe karakter. Chimay Triple, eller Chimay Blanche, som den også kaldes, er frisk og tør med en markant humlet gane og smag. Den har en kraftig, kortvarig, snehvid skumhat og en lang eftersmag.

Chimay Bleue er nok den mest kendte og mest udbredte Trappist øl overhovedet. Den er Scourmont munkenes stolthed og en 'Prestige-Ale' både i og udenfor Belgien. Chimay Bleue har en fyldig krop samt en righoldig og krydret smag med en snert af peber og brombær af næsten 'vintage-agtig' karakter. Skumhatten er rolig og beigefarvet, og eftersmagen er lang og fyldig.

* * *

Vi håber denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den.
Præsentationen af næste smagskasse kommer i maj/juni 2004. God fornøjelse!