



# BRYGSHOPPEN

Bærmosehøjen 16

DK - 8380 Trige

T: +45 8623 2623

M: +45 2223 3665

[jm@brygshoppen.dk](mailto:jm@brygshoppen.dk)

[www.brygshoppen.dk](http://www.brygshoppen.dk)

Kære Øl-abonnent,

Så er foråret ved at samle sig under mulden og har givet den belgiske humle vinger igen. Bag os ligger julen og vinterforkølelsen – og foran os rejser sig nu en smilende blå himmel med skumhvide skyer, friske humlepust, der får os til at lette på hatten, og en maltfed jordbund, som folder sig om støvlerne. Det er det nye år som trænger sig på – forventningens tid – og et fantastisk udgangspunkt for at sammensætte en dejlig smagfyldt kasse belgiske perler.

Og det er denne gang blevet en iter sammensætning med en fræk lille buttet bryg, der er blevet tilsat Jenever; to lækkerier fra Grimbergen, der virkelig vil klæde det tidlige forårskøkken; en belgisk IPA, der vil noget helt andet end de nye amerikanske humlebomber og en sød perle fra Corsendonk, som er én af tre nye produkter fra denne klassiske leverandør. Disse nyheder i Brygshoppens sortiment får selskab af en gammelkendt trio, der plejer at få smagsløgene til at danse ...

Abonnementskassen ser dermed således ud:

3 stk La Wambrechies 33cl	3 stk Corsendonk Rousse 33cl
3 stk Grimbergen Dorée 33cl	3 stk Corsendonk Agnus 33cl
3 stk Grimbergen Cuvée de l'Ermitage 33cl	3 stk Postel Blond 33cl
3 stk Brigand IPA 33cl	3 stk Postel Double 33cl

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:

La Wambrechies, Grimbergen, Corsendonk Tulipan, Corsendonk Fadøl og Postel glas: 25kr/stk (norm. pris: 35kr/stk)

Ved køb af varer (tilbudsvare og specialvarer undtaget) udover abonnementskassen tilbydes

10% rabat på alle øl i alle størrelser

5% rabat på alle glas og gaveartikler

(NB. Specialvarer er specialiteter som Westvleteren og Struise bryg)

Det eneste du skal gøre, hvis du ønsker at få ekstrabestillinger bragt ud med abonnementskassen, 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 netbank.

Gældende prislister kan downloades fra vores hjemmeside – se under 'seneste nyt' på forsiden.

**Abonnementskasserne forventes leveret i uge 12/13. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.**

**RETURPANT:** Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet 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.

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 i uge 12/13 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,  
BRYGSHOPPEN



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2009



**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 *opretstående* mindst 24 timer før indtagelse. Opbevar ikke dine Ales hverken for koldt eller for varmt (5 – 20 grader er passende, hvis du vil undgå at øllet risikerer at tage skade).

## La Wambrechies

La Wambrechies er en smagværdig pudsighed i det belgiske øllandskab – et usædvanligt samarbejde imellem et fransk destilleri og et belgisk bryggeri: Du Bocq, som bla. også brygger Corsendonk serien. Bryggen er opkaldt efter en by tæt ved Lille i Frankrig, hvor destillerie de Genièvre Claeysens er beliggende. Destilleriet er meget velrenommeret og har siden 1817 produceret Jenever, eller Genever – en forløber for Gin med en udpræget enebær klang, og da destilleriet udvidede, og erhvervede sig Grandes Distilleries of Charleroi på den belgiske side af grænsen, blev grundstenen lagt til denne Jenever-bryg. Til at begynde med var det bryggeriet Brunehault som stod for produktionen, men for nyligt overtog Du Bocq, hvilket har resulteret i en mere harmonisk og blød udgave. Nogle kalder La Wambrechies for ølverdenens svar på Gin og Tonic – døm selv ...

La Wambrechies er en sprød orangegylden bryg med en porøs og flygtig skum. Duften er frisk med søde toner af pærer, abrikos og fersken med et let pust af pickles. Smagen ligger i fin forlængelse af duften, men betoner de søde frugtige indtryk og tilfører en fin nuance af enebær og alkohol, som også er den dominerende klang i eftersmagen. En spændende bryg som gør sig bedst til retter med enebær, og ellers vil have sin plads som 'nyde-øl' før eller efter maden.

## Grimbergen Cuvée de l'Ermitage / Dorée

Grimbergen kloster blev grundlagt i 1128 af augustinermunken St. Norbert af Xanten. Munkene på klosteret blev hurtigt kendt vidt omkring for deres store gæstfrihed og dejlige øl, og sørgede for at nedfælde deres opskrifter og bevare dem til glæde for alle os efterkommere. Opskrifterne er naturligvis blevet moderniseret lidt undervejs, men bygger i det store hele på deres årelange erfaringer og smagspræferencer.

Grimbergen serien er i dag langt fra hvad man kan kalde et mikrobryggeri produkt. Grimbergen serien brygges af bryggerigruppen Alken-Maes, som er den næststørste producent på det belgiske marked, og som igen er ejet af bryggerigiganten Heineken. Alken-Maes har en årlig produktion på 2.000.000 hl fordelt på ca. 30 forskellige øl, hvoraf Grimbergen serien udgør fem af varianterne. Vi har tidligere haft både Grimbergen Double og Optimo Bruno med i abonnementskassen (i henholdsvis Q106 og Q306).

**Grimbergen Cuvée de l'Ermitage** har en flot kastanje-gylden farve og en kraftig, let beige-farvet skumhat. Duften bærer nuancer af karamel, farin og dadler med et citrusfriskt let syrligt strejf. Smagen er frisk og fyldig. De søde toner tager nu en anelse mere karakter af chokolade og frugtige nuancer af ananas og banan melder sig i baggrunden. I eftersmagen løfter humlen sig en kende og efterlader et let bittert slør på tungen.

**Grimbergen Dorée** er en lys, gylden og sprød bryg med en duft af overmodne æbler og pærer, marcipan og banan. Smagen er fyldig-sød og frisk med en forførende buket af sødlige frugtige nuancer iblandet strejf af lys karamel, som tager til i eftersmagen, hvor også humlen rører let på sig. En rigtig lækker let-tilgængelig appetitvækker i det sødligt-friske register.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2009

## **Brigand IPA**

Br. Van Honsebrouck, som står bag Brigand IPA, ligger i byen Ingelmunster i det nordlige Flandern og har en samlet årlig produktion på over 60.000 hl. Bryggeriet drives som et moderne bryggeri, der har valgt at have Ales som en betydelig del af sin produkt-portefølje. Bryggeriet brygger en række forskellige bryg, hvoraf Kasteelbier-serien nok er den mest kendte udenfor Belgien. Men også deres Golden Ale Brigand har fundet sig et bredt publikum og det er denne bryg, der nu har fået sig en bror eller søster. IPA, som står for India Pale Ale, var oprindeligt en britisk øltype. Den første øl af typen siges at være October Beer fra George Hodgson's Bow Brewery, som sidst i det 18. århundrede blev meget populær blandt indiske forbrugere, fordi øllet fik ekstra god smag af lagringen undervejs fra England til Indien. Siden er meget sket og senest har amerikanerne taget stilen til sig og lavet deres helt egen ultra-humlede IPA-stil.

**Brigand IPA** har en dyb ravgul farve, en god skum og en frisk duft med tydelige himlede nuancer. Smagen har spor af karamel og maltbolsjer i let humlede gevandter. Humlen samler lidt bitterkaraktér i eftersmagen, men rejser sig slet ikke til amerikanske højder. En god frisk IPA i gammel britisk stil til når tørsten prikker.

## **Corsendonk Agnus / Rouse**

Ældgamle optegnelser af munke fra Benediktiner-ordenen, som drev Corsendonk-klostret og bryggede øl fra 1395 og frem til tiden omkring den franske revolution (1789), er grundlaget for denne meget populære klosterøl-serie. Klostret, som er renoveret og i dag fungerer som kursuscenter, er meget smukt og absolut et besøg værd. Det ligger en halv times kørsel øst for Antwerpen og har man 110 Euro til overs kan man overnatte på klostret, få serveret god mad og drikke Corsendonk til benene vil i seng.

Det er den kendte belgiske ølfamilie Keersmaekers, som står bag Corsendonk-serien, men den brygges på bryggeriet Brasserie Du Bocq, beliggende sydøst for Bruxelles i byen Purnode. Bryggeriet er også kendt for udmærkede øl som Blanche de Namur, St. Benoit, Regal og Deugniet, og har en årlig produktion på hele 90.000 hl om året.

**Corsendonk Agnus** er en yderst charmerende, gylden klosterbryg af kategorien 'Triple Ales' og er en graciøs repræsentant for denne gruppe med sin sprøde karaktér og sin flotte gyldne farve. Smagen er mild og forførende med friske, humlede, let parfumerede strøg samt en snert af svovl i eftersmagen. Corsendonk Agnus er formidabel som forfriskning og bør serveres kælder-kold i sit tilhørende glas, hvis man ønsker at nyde dens friskhed til fulde.

**Corsendonk Rouse** er en orange, ravgylden, sprød bryg med en frisk sødlig frugtlig duft med strejf af karamelliserede frugter, farin og rørsukker. Smagen er dejlig frisk med nuancer af kiwi og modne blomster på en fyldig, sød og lækker karamelbund. En rigtig forførende bryg, der utvivlsomt vil charmere både nye og garvede ølleskere med en sød tand.

## **Postel Blond / Double**

Postel-serien er opkaldt efter klostret af samme navn, men brygges til daglig på Brouwerij Affligem, tidligere Brouwerij De Smedt, som ligger i byen Opwijk mellem Bruxelles og Gent. Postel er en rigtig forførende ølserie pga. det meget venlige og lettilgængelige smagsunivers.

Det er kun få år siden at bryggeriet tog navneforandring til Brouwerij Affligem, efter deres bedstsælgende ølserie, men producerer fortsat en række andre bryg, som f.eks. Postel-serien, og har idag en anseelig eksport til bla. USA. Heineken har siden 1980 stået for distributionen i det meste af verden, og købte i 2000 50% af aktierne i bryggeriet – til det belgiske bryggerikonglomerat Interbrews store ærgelse. Til trods for det kommercielle bagland er bryggeriets to serier af klosterøl, Affligem og Postel, stadig interessante at smage på.

**Postel Blond** har en smuk, dyb orange-gul farve, en blussende skum og en forførende frisk duft i det sødlige univers med strejf af banan, honning og blomster. Smagen er mild og let humlet med en frisk perle og bløde maltsøde brødagtige toner. Eftersmagen er rund og harmonisk. Det er en Blond Ale i stil med f.eks. Leffe Blond, men med mindre sødme og mere friskhed.

**Postel Double** er en klosterøl med en maltet og særdeles tiltalende smagspalette. En dyb vinøs farve og en imponerende beige-farvet skumhat åbner denne oplevelse, som følges op af en krydret krop og friske humlebitre nuancer, der omslutter den dominerende maltaroma og letter maltens tyngde. Eftersmagen er



# BRYGSHOPPEN

---

Præsentation af smagskasse marts 2009

kraftig med toner af sød lakrids og friske blomster, og efterlader én med oplevelsen af en øl i fin balance med behagelige, krydrede overtoner.

\* \* \*

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i maj/juni 2009. God fornøjelse!