



## 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,

Med et behørigt farvel til dette årtusindes første årti har vi nu bredt vingerne ud for at tage imod det næste. Og som et forhåbentligt opmuntrende varsel er det endelig **lykkedes at få den nye hjemmeside færdig!** Det er en sand fornøjelse og vi håber, at I vil lægge vejen forbi og se hvad hjemmesiden nu kan byde på. Ølabonnementet, samt evt. ekstra bestillinger, kan ikke bestilles via hjemmesiden, men skal fortsat ekspederes via email og netbank pga. specialleveringer, rabatter, etc., men udvalg, priser og information om øllene er nu umiddelbart tilgængeligt. Desuden findes der en sektion om ølabonnementet, hvor du bla. kan finde information om samtlige abonnementskasser igennem tiden og hente de tilhørende præsentationer, hvis det skulle have interesse.

Den forhåndenværende kasse åbner det nye årti med dels et smagskraftigt makkerpar, hvor den mørke variant er ny og overvældende, mens den lyse er charmerende humlefrisk og en gammel kending fra marts-kassen i 2005 – og dels med en skotsk-inspireret karamelklædt Brown Ale, en ny fyldig Blond og to forførende mørke klassikere fra sortimentet.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

4 stk Malheur 12 33cl	4 stk Malheur 10 33cl
4 stk Scotch Silly 33cl	4 stk Caracole Nostradamus 33cl
4 stk Queue de Charrue Blonde 33cl	4 stk Delirium Nocturnum 33cl

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:

*Malheur, Caracole og Delirium glas: 25kr/stk (norm. pris: 35kr/stk).*

EXTRA tilbud: 6 stk Malheur glas: 100kr

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

**Abonnementskasserne forventes leveret i uge 10/11. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.**

### ! - BEMÆRK - !

RETURPANT: I det sydlige Jylland, på Fyn og på Sjælland leveres alle abonnementskasser i pap og med pantmærker på flaskerne. I disse områder tages der derfor ikke imod returpant.

I det Midt- og Nord-jyske er den gamle pantordning stadig gældende: 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 10/11 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN

CVR-nr: 26239125 - Bank: **Andelskassen** - Reg. nr: 5966 - Konto nr: 4006380



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2010



**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).

## Malheur 10 / 12



Bryggeriet de Landtsheer ligger i Buggenhout nordvest for Bruxelles. Det er et lille, eksklusivt bryggeri med en årlig produktion på kun 5.000 hl. Bryggeriet åbnede i 1997, men familien Landtsheer har en lang og væsentlig historie bag sig. Bl.a. var det Landtsheer De Balthazar, født i 1773, som grundlagde det kendte bryggeri 'De Halve Maan', og familien har lige siden haft med øl at gøre.

Deres centrale ølserie består af en 6'er, en 8'er, en 10'er og en 12'er, hvor talangivelserne henviser til alkoholprocenten. Bortset fra 12'eren er de tre andre humlede Golden Ales med en klar, distinkt humlet karakter, som er et særkende for De Landtsheer.

Til produktionen af deres øl bruger de kun 'rigtige humleblomster' for at kunne styre smagen lige præcis derhen, hvor de gerne vil have den. Købes pressede 'humle-piller' kan man ikke være sikker på hvor den pågældende humle kommer fra, men ved at købe humleblomster i originalsække kan man kontrollere stemplerne på sækkene og dermed med sikkerhed vide stort set hvilken mark blomsterne kommer fra – og det er vigtigt for De Landtsheer, da f.eks. Saaz humle fra Tyskland ikke har de samme karakteristika som Saaz fra Belgien.

De Landtsheer laver også tre meget eksklusive bryg med tilnavnet BRUT, som bl.a. har gennemgået den såkaldte 'methode champenoise' og derfor kaldes 'champagneøl'. Den ene hedder Cuvee Royale og mest at regne for en let udgave beregnet på det brede publikum, hvorimod de to andre, BRUT og BRUT Dark, er et fyrværkeri af smagsnuancer og på henholdsvis 11% og 12% alkohol. Rent produktionsmæssigt er Cuvee Royale lavet på Malheur 8, BRUT er lavet på Malheur 10 og BRUT Dark er lavet på Malheur 12, som så har været igennem champagne-metoden undervejs.

*Malheur 10* er en smuk, lys, korngul og usædvanlig sprød, dvs. skummende, bryg med en kraftig, cremet hvid skum og en frisk duft med toner af æbler, pærer, abrikos og stikkelsbær – og med en snert af den djævelske svovlklang, som ellers er mest kendt fra bryggen Duvel. Smagen er fyldig med en charmerende frisk humlet stramhed og den svovlagtige tørhed i næsen fulgt af en frugtig sødme, der giver hele indtrykket karakter. I eftersmagen drejer sødmen over i nuancer af sød melon og overmodne pærer på en forførende humlet bund.

*Malheur 12* har en dyb, mørk, kastanjefarvet lød, en let beige farvet skum og en duft af lakrids, rørsukker og chokolade. Smagen er fyldig og fyrstelig med toner af sød lakrids med en svag salmiak-kant, blommer, mørk karamel, chokoladecake og en frisk frugtlig næse med strejf af karambole og netmelon. Eftersmagen er fyldig og henter svagt nøddeagtige klange frem i baggrunden.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2010

## Scotch Silly



Brasserie de Silly, som er bryggeriet bag Scotch Silly, har ikke sit navn fra en ustabil mental tilstand (silly = skør, eng.), men derimod fra byen, hvor bryggeriet ligger ca. 40km sydvest for Bruxelles. Ligesom gaden det ligger i, rue Ville Basse, ikke har nogle referencer til det danske 'vildbasse', men let kan foranledige os til at forestille os bryggeriet i selskab med De Dolle Brouwers (De Skøre Bryggere) og bryggerne fra Achouffe, som bærer nissehuer og synger drikkeviser inspireret af den tyske 'schlager'-tradition. Men sådan er det slet ikke.

Brasserie de Silly blev grundlagt i 1950 og bar dengang navnet Cense de la Tour. Senere kom det til at hedde Mynsbrughen, opkaldt efter familien som overtog det, og først i 1974 blev det omdøbt til Silly. Eftersom det på daværende tidspunkt var det sidste tilbageværende bryggeri i byen, så valgte man navnet for at betone det lokale tilhørsforhold – og fordi det var nemmere at huske.

Indtil 1950 producerede bryggeriet kun traditionelle overgærede Ales, men siden er dette repertoire blevet gradvist udvidet. I dag udgør deres Silly Pils 40% af produktionen og nye pudsige indslag er kommet til, som f.eks. deres Pink Killer, som er en overgæret hvedeøl fremstillet på grapefrugt juice, koriander og appelsinskal, eller deres nye La Cre Tonnerre (opkaldt efter en musiktrup, der spiller franske viser), som er en overgæret Triple Ale tilsat Cuba rom.

*Scotch Silly* har en fantastisk smuk vinrød farve, en flygtig lys skum og en tydelig karamelagtig duft med strejf af mokka, tobak og chokolade. Smagen er en lækker komposition af karamel, blomme, farin og en svag sød lakrids på den ene side og en tør, let bitter citrus-frisk kant på den anden. Eftersmagen forlænger indtrykket, men her vender den svage, let røgede karakter af tobak tilbage, som spøjte i duften. En lækker øl til retter med god sødme, som f.eks. et godt stykke kød med tilhørende ovnbagte rodfrugter.

## Queue de Charrue Blonde

Queue de Charrue Blonde er designet af Brasserie Vanuxeem, men brygget på Brasserie Du Bocq, som er beliggende sydøst for Bruxelles i byen Purnode. Den er en del af ølserien Queue de Charrue, på flamsk 'Ploegsteert', som tilbage i 2005 var med i en abonnementskasse, men denne Blond er helt ny og den eneste i serien som kommer i 33cl flasker. I den oprindelige serie fandtes også en Blond, men den var på 9% og er nu omdøbt til Triple, så der blev plads til den nye Blond.

*Queue de Charrue Blonde* har en intens solgul farve, en mælkehvid skumhat og en duft af honning og søde abrikoser med et strøg af rørsukker. Smagen er frisk med en let maltet krop og toner af honning, kiwi og søde æbler med et svagt pift af grøn te. Eftersmagen er mild og i fin forlængelse af smagsindtrykket.

## Caracole Nostradamus



Brasserie La Caracole ligger i ardennerne syd for byen Dinant i den sydøstlige del af Belgien meget tæt på den franske grænse. Bryggeriet blev grundlagt i 1990 af brygger Jean-Pierre Debras og hans gode ven og partner Francois Tonglet. Få år senere flyttede de bryggeriet fra selve Dinant til den lille by Falmignoul i Ardennerne, hvor de genoplivede et bryggeri, der kan dateres tilbage til 1766, og som lukkede i 1971.

Brasserie La Caracole brygger hovedsagligt fire forskellige bryg: Troublette (Hvedeøl), Caracole Ambrée (Ambrée), Saxo (Triple Ale) og Nostradamus (Dark Ale). Fælles for deres ølserie er, udover den gode smag, de kunstneriske etiketter, der har sneglen som fast



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2010

omdrejningspunkt. Sneglen symboliserer den langsomme, tilbagelænedede borger fra Namur-provinsen, som til trods for, eller måske netop i kraft af, tempoet, forstår at nyde og værdsætte livet.

Nostradamus er navnet på en kendt videnskabs- og spåmand fra det 16. århundrede, som forudsagde en lang række begivenheder helt frem i vores tid efter en kalender, der end ikke var opfundet på hans tid. *Caracole Nostradamus* har en kortvarig skumhat og en dyb mørk kastanjeifarvet lød. Duften er en fantastisk parade af tørrede frugter – rosiner, abrikoser, figner, m.fl. – og smagen en symfoni af de tørrede frugter blandet med toner af karamel, marcipan, kaffe, chokolade og gærfriske citrusagtige strejf. Eftersmagen toner ud i en karamel-desertagtig sødme hvor især rosin- og blomme-indtrykkene er bibeholdt. En rigtig livsnyder bryg til den lyksalige stund, hvor hverken sult eller tørst plager sjælen og hvor der ikke er andet tilbage at gøre end at smile til livet og nyde det i fulde drag.

## Delirium Nocturnum



Ligesom mange andre belgiske bryggerier har dette bryggeri, Brouwerij Huyghe-Melle, som ligger tæt ved byen Gent, en lang og spændende historie. Under andet navn startede bryggeriet allerede i 1652, men først i 1906 overtog Léon Huyghe stedet. I 1939 blev bryggeriet restaureret og nye bygninger opført, men først i 1985 blev hele visionen revideret, og man skiftede fra pilsnerproduktion til topgærede Ales. Dette blev indledningen til bryggeriets egentlige succes.

Den første Ale-serie fra Br. Huyghe var Artevelde-serien, som stadig er i handelen, men efter at man i december 1989 lancerede Delirium Tremens, og nogle år senere Delirium Nocturnum, skete der for alvor noget, og i 1992 overtog Huyghe tre nye bryggerier samt etablerede selskabet 'Confrerie of the Pink Elephant' til fremme af deres øl på verdensplan. Siden er det gået derudaf og i 1997 blev Delirium Tremens nomineret som 'Verdens Bedste Øl' og blev i 1998 hædret med en guldmedalje ved World Championships i Chicago. Delirium Nocturnum står i skyggen af Delirium Tremens, men det kan efter vores ydmyge mening ikke skyldes smagen, men nok snarere diverse marketing tiltag for Delirium Tremens samt navnet, som altid vækker opsigt. Smagsmæssigt er Nocturnum helt på højde med sin populære fætter.

Brouwerij Huyghe brygger mere end 40 forskellige varianter og hovedparten af disse er uinteressante og til tider nærmest usmagelige varianter, men tilbage står en lille håndfuld perler – bla. Delirium serien – som giver bryggeriet hele sin berettigelse i øl-gourmet kredse.

*Delirium Nocturnum* præsenterer sig med i mørke gevandter med en svag vinrød nuance, skummet er kraftigt og duften er maltsød med toner af chokolade og citrus. Smagen har en mørk maltet bund, men lives op af den livlige kulsyre og en kant af humle, der giver bryggen en tør klang i en buket af frugter – bla. blomster og netmelon - og rørsukker. I eftersmagen klinger de frugtige nuancer ud og efterlader humleindtryk bagest i munden blandet med rørsukkersødme.

\* \* \*

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 2010. God fornøjelse!