



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-abonnent,

Så er det igen blevet tid til duften af nyslået græs og grillkul - og lange, lyse aftener fyldt med godt øl og spændende historier - og traditionen tro har vi forsøgt at sammensætte en kasse med netop disse sommerstunder for øje.

Det drejer sig denne gang om otte forskellige bryg, hvoraf de seks varianter kommer fra bryggeriet Liefmans: dels en helt ny serie fra dette traditionsrige bryggeri, som bærer navnet Abdis, og dels en kærkommen genganger, den friske Brown Ale, Goudenband, samt to frugtøl - lavet på Goudenband i stedet for på spontantgæret øl, såkaldt Lambik.

Derudover har vi medtaget en af de senest tilkomne i rækken af Trappistøl, men ikke desto mindre helt udmærkede hvedeøl, Trappisten Witte, fra trappistserien La Trappe - samt Vondel fra vores faste sortiment, som blev introduceret i en abonnementskasse i 3. kvartal 2004.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

4 stk Liefmans Abdis Blond	1 stk Liefmans Kriek	4 stk La Trappe Witte
4 stk Liefmans Abdis Bruin	1 stk Liefmans Framboise	4 stk Vondel
4 stk Liefmans Abdis Tripel	2 stk Liefmans Goudenband	

Glas til alle varianterne er på lager (35kr/stk).

I præsentationen af sidste kvartalskasse kunne vi fortælle, at abonnementsordningen nu kunne betragtes som permanent pga. den gode tilslutning til ordningen. Dette er vi naturligvis rigtig glade for, og vi vil derfor gerne, i anerkendelse heraf, øge fordelene ved at være abonnent. Vi har således besluttet, at du fremover, som abonnent hos Brygshoppen, kan benytte dig af følgende tilbud:

Ved køb af varer udover abonnementskassen tilbydes

10% rabat på alle øl i alle størrelser
5% rabat på alle glas og gaveartikler

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 banken.

Abonnementkasserne forventes leveret i uge 25/26. 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 25/26 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2006



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).

Brouwerij Liefmans

Bryggeriet, som senere blev kendt under navnet Liefmans, blev grundlagt helt tilbage i 1679, i byen Oudenaarde i det østlige Flandern. Familien Liefmans ejede og drev bryggeriet fra 1770 til 1905, hvorefter flere betydelige kulturpersonligheder har haft papirer på det, indtil bryggeriet Riva for et par årtier siden overtog driften. (Riva er i øvrigt bryggeriet bag Vondel, som også er med i denne udgave af abonnementskassen).

Liefmans, både bryggeriet og deres forskellige øl, har siden sidst i 1970'erne haft nærmest kultstatus både i og udenfor Belgien – først og fremmest takket være balletdanserinden Rose Blancquaert-Merkx, som ledede bryggeriet i 70'erne og til op sidst i 80'erne. Herudover er der heldigvis ingen tvivl om, at også bryggeriets helt specielle og ikke mindst rigtigt gode bryg også har en stor del af æren – og gudskelov for det!

Bryggeriet Liefmans har en meget markant gærstamme (karakteristisk smagsspor), som siges oprindeligt at stamme fra det kendte og meget specielle bryggeri Rodenbach (Red Ales / Sour Ales), og Liefmans er uden tvivl det mest succesrige bryghus, der laver frugtøl på Brown Ale fremfor på vildtgæret øl (også kaldt Lambik).

Liefmans Goudenband

Goudenband er en bryg af typen 'Oud Bruin' eller 'gammel Brown Ales'. Den er således et blandingsprodukt af 4 måneder gammel Brown Ale blandet med 8-12 måneders lagret Brown Ale. Smagen af Goudenband er forførende frisk – og meget kompliceret. Duften er centreret omkring en fyldig maltsmag med syrlige strejf af citrus og træ, og syrnede sure toner af knastør lagret ost og læder. Smagen indledes af en chokoladeagtig maltsødme og følges straks op af paletten af syrlige og syrnede sure nuancer. Det er en symfoni af smagsspor, der mest af alt minder om en velkomponeret dessert serveret med øllets friskhed og perlende eftersmag. En sand perle fordi den krydser traditionens historiske dybde med øllets forførende smagsunivers.

Liefmans Kriek (kirsebær) og Frambozenbier (hindbær)

Liefmans to frugtøl er i strid med traditionen i Belgien *ikke* lavet på Lambik, dvs. vildt- eller spontantgæret øl, men derimod på Brown Ale – nærmere betegnet på lige præcis Liefmans egen Goudenband. Det kunne måske lyde som en ucharmerende løsning, men frugten tilsættes øllet og lagres i mindst seks måneder, hvilket resulterer i et par dejligt forfriskende varianter af frugtøl, der også er blevet hædret med priser ved flere lejligheder.

Kriek'en (6% Alc.) har en dyb vin-rød farve, en flot skum og en duft af kirsebær/cocktailbær. Smagen er naturligvis domineret af en dejlig fyldig kirsebærsmag med en tydelig syrlig kant og mere fyldig i konsistensen og mindre frugtig i smagen end det sædvanligvis er kendt fra frugtøl lavet på lambik. Eftersmagen inddrager nuancer af kanel, nelliker og cocktailbær og begynder at antage en svag gløggagtig karakter. Liefmans laver også en såkaldt GlühKriek, der skal varmes op til 60-70 grader og drikkes som gløgg, så det er måske fra Kriek'ens eftersmag, at ideen til Glühkriek i sin tid opstod?

Frambozenbier (4,5% Alc.) er mere rødbrun i farven og duften mindre voluminøs med kun relativt svage frugtige indtryk – det er først og fremmest syrligheden, der sætter sig igennem. Det samme gælder for smagen, som er lækker frisk, men kun sagte præget af hindbær, og eftersmagen, som ligger i helt naturlig smagsmæssig forlængelse heraf. Alt i alt et par gode og let-tilgængelige frugtøl.

Liefmans Abdis Blond/Bruin/Triple

Som et sidste skud på stammen har folkene bag Liefmans nu valgt at frigive en helt ny serie, Liefmans Abdis, der således bliver bryggeriets første kloster øl.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2006

Abdis Blond (6,5% Alc.) har en flot lys-gylden farve, en snehvid fyldig skum og en citrusfrisk duft med søde klare toner af letristet malt og strejf af kiwi, banan og passionsfrugt. Smagen er blød og imødekomende med en underspillet frisk aromatisk humle på en sød maltbund. I eftersmagen blomstrer de frugtige strejf op igen og får det samlede indtryk til at klinge af i en behagelig blød frisk sødme.

Abdis Brune (6,5% Alc.) har en dyb kastanjebrun farve, en flot fyldig skum og en duft med toner af både nødder, chokolade, karamel og banan. Smagen er en kende 'tungere' og domineres af kaffe, chokolade og karamel med et frisk pust af humlebitterhed. Eftersmagen er kortvarig og klinger af i de karamelagtige nuancer.

Abdis Tripel (8% Alc.) har en flot ravgylden farve, en robust skumhat og en frisk og maltet duft med strejf af æbler og kvæde. Smagen er fyldig med en kraftig humlebitterhed på en god maltet bund. Maltsødmen med toner af abrikos og appelsinskal klinger af i eftersmagen og overtages af en mørk bitterhed bagest i munden.

Trappisten Witte



Trappisten Witte er en hvedeøl fra det hollandske trappistbryggeri De Schaapskooi, beliggende i trappistklostret OLV van Koningshoeven. Klostret blev i 1999 frataget retten til at bruge prædikatet 'Trappistøl' på deres forskellige produkter, fordi de tillod den hollandske bryggerikoncern Bavaria at blande sig i produktionsforholdene. I september 2005 fik de igen lov at bruge trappistlogoet på deres øl, eftersom ITA (Intl. Trappist Association) skønnede, at en revision af samarbejdsaftalen mellem De Schaapskooi og Bavaria havde bragt orden i forholdene. Dermed er Trappisten Witte den eneste trappist hvedeøl, og alene af den grund et spændende bekendtskab.

Trappisten Witte er hverken filtreret eller pasteuriseret, men præsenterer sig alligevel i opposition til sit tyske og traditionelle belgiske ophav ved at være klar og gennemsigtig i karakteren. Trappisten Witte er naturligvis eftergæret på flaske (sekundær gæring), ligesom alle andre *rigtige* hvedeøl, men bundfaldskarakteren er blot af en sådan beskaffenhed, at den daler til bunds og kun hvirvler op hvis den provokeres til det.

Farven er lys-gul, skummet kraftigt og snehvidt, og duften syrlig-frisk og forførende blomstret med tydelige strejf af citrus, nelliker og koriander. Smagen er let med en relativt kraftig humletørhed – og bærer umiddelbart præg af at have et større indhold af bygmalt (pilsnermalt?) end det er sædvane i hvedeøl – ligesom vi kender det fra flere danske hvedeøl. En dejlig forfriskende hvedeøl af den lidt smagsmæssigt tørre slags med en helt fantastisk duft.

Vondel

Vondel er opkaldt efter den Hollandske poet, Joost Van den Vondel (1587-1670). Det kan måske undre, at en belgisk bryg er opkaldt efter en hollandsk poet, men familien kom oprindeligt fra Antwerpen, fødte Joost i Köln i Tyskland og flyttede til Amsterdam, da Joost var 10 år gammel. Hans forfatterskab omfatter 32 skuespil, poesi, oversættelser og en række essays, som fik stor betydning for samtiden pga. deres både religiøse og politiske oprørske karakter. Han anses af mange for at være én af de største hollandske forfattere nogensinde.

Vondel er en Brown Ale med en markant lagret karakter. Duften er fint afbalanceret mellem sherry og malt - med svage gærfriske noter og strejf af banan og blomme. De friske frugtige noter kendt fra mange Brown Ales er her udskiftet med en nærmest vintage-agtig fylde og smag. Det er træagtige smagsnoter med toner af sherry-fade som først og fremmest præger smagen og som er med til at give den det tilbagelænedede, rolige og fyldige første indtryk. Humlen har her fået en birølle og bidrager hovedsagligt med lidt liv til sødmen - men træder tydeligere frem i eftersmagen, hvor friskhed og mere tørre nuancer træder ind i billedet.

* * *

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i august/september 2006. God fornøjelse!