



# 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 den lyse tid vendt tilbage og vinterdyret sendt i hi. Glæden pibler op af jorden og tørsten strækker sig på terrassen og kigger efter en god stol. Sol og sommertid er nu ikke det værste livet kan byde på. Og kalenderen tro er det blevet tid til en sommerlig abonnementskasse. Den er dog ikke blevet helt så let og solskinstilpasset som den plejer, da gentagne forespørgsler på 'Verdens Bedste Øl-serie' er blevet efterkommet. Og den har så fået selskab af, hvad mange kalder 'Verdens Næstbedste Øl-serie', hvilket giver en kraftig slagside til den smagsmæssigt 'tunge' ende af smags-skalaen.

Som antydnet er det øl fra de to enestående trappistbryggerier Westvleteren og Rochefort, som denne gang udgør bidraget fra Brygshoppens sortiment. Hertil kommer en rigtig frisk bryg af typen Saison, en ny lys udgave af Charles Quint, en guddommelig bryg (hvis man skal tage navnet alvorligt), som giver et sødt modspil til trappisterne og et håb om noget godt fra bryggeriet Lefebvre, som tidligere har forkælet vore ganer med bl.a. Floreffe- og Barbar-serien.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

4 stk Saison Dupont 33cl	2 stk Rochefort 6 33cl
4 stk La Divine 33cl	2 stk Rochefort 8 33cl
4 stk Abbaye de Bonne-Esperance 33cl	2 stk Rochefort 10 33cl
4 stk Charles Quint Blond 33cl	1 stk Westvleteren 8 33cl
	1 stk Westvleteren 12 33cl

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:

*Divine, Rochefort og Charles Quint glas og Olen krus: 25kr/stk (norm. pris: 35kr/stk – krus: 42kr/stk)*

Desuden 3 stk Westvleteren 8 + 3 Westvleteren 12: 250 kr ekskl. pant (norm. pris.: 279 kr)

6 stk Binchoise Blond / Brune 33cl: 100 kr ekskl. pant

Eller intro-tilbud på *Corsendonk White (hvedeøl) 75cl og Corsendonk Apple White 75cl: 30 kr/stk ekskl. pant*

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 23/24. 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 23/24 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,  
BRYGSHOPPEN



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 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).

## Saison Dupont

Saison Dupont brygges på bryggeriet Brasserie Dupont, som er beliggende i provinsen Hainaut i den sydvestlige del af Belgien. Selvom bryggeriet er et mellemstort bryggeri med en årlig produktion på omkring 11.000 hl, så ligger det på en fungerende gård. Brasserie Dupont er ikke kun kendt for deres gode øl, men også for at være forgangsmænd mht. produktion af økologisk øl – og i 1990'erne udvidede man med både et bageri og et osteri, hvilket alt sammen har medvirket til, at bryggeriet har en høj position i gourmet-kredse.

Brygtypen Saison er en egnesspecialitet og betegne oprindeligt en vallonsk bondegårdsøl. Den blev brygget i årets første måneder, som en ekstra god øl til at forkæle landarbejderne med, når et godt arbejde var vel overstået. Den franske pendant går under navnet Bière de Garde og brygges i det nordfranske område, men den er knapt så karakterfyldt i smagen.

Blandt ølentusiaster har der været fortløbende diskussion omkring bryggeriets gærstreng, som er en smule mere kompleks end mange andre bryggeriers. Nogle mener, at der bruges flere forskellige typer, mens andre mener, at der er tale om forædlede gærstreng fra vinproduktion. Bryggeriet forholder sig naturligvis, som sædvane er, tavst til hele diskussionen.

*Saison Dupont* er en lys, gylden bryg med en flot hvid skumhat. Duften er frisk og delikat med toner af kiwi, citrus, æbler og en svag ferskensødme. Smagen er frisk og let humlet med strejf af søde æbler, ananas og banan. I eftersmagen rejser humlen sig og klinger af i bittert-friske nuancer. Saison Dupont bør serveres afkølet og er en dejlig forfriskende bryg, der vil passe forrygende til en let anretning eller en god frokost.

## La Divine



Brasserie de Silly, som er bryggeriet bag La Divine, 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.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2009

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. Deres mest kendte bryg er, udover La Divine, Saison de Silly og Double Enghien-serien.

*La Divine* er en dyb ravgylden bryg med en let skum. Duften er domineret af karamel og daim med bagvedliggende strejf af søde jordbær og blommer. Smagen ligger i fin forlængelse heraf – dog med en smule nedtonet karamel og mere fylde af søde jordbær. Eftersmagen er sødligt bolsjeagtig uden på nogen måde at blive kvalm.

## Abbaye de Bonne-Esperance



Bryggeriet Lefebvre ligger lidt syd for Bruxelles i provinsen Brabant. Bryggeriet blev oprindeligt grundlagt i 1876 af Jules Lefebvre og har frem til i dag krydset fem generationer af familien Lefebvre. Mest kendt fra dette bryggeri er ølserierne Floreffe (klosterøl) og Barbar (honningøl), som tidligere har været med i abonnementskassen, men herudover producerer bryggeriet flere udmærkede øl, hvoraf Bonne-Esperance er én af dem.

Bryggeriet nævner ikke denne bryg på deres hjemmeside og Brygshoppens lokale distributør kunne ikke komme med oplysninger om ophavet til denne bryg. Den er opkaldt efter det smukke kloster på billedet, som kan

dateres tilbage til 1130 – uden dog at være en klosterøl efter belgisk terminologi. Det ukendte ophav til trods, er det en smagværdig bryg med en usædvanlig fylde.

*Bonne-Esperance* er en sprød, ravgylden bryg med en fyldig mælkehvid skum og en frisk duft med en let syrlig kant. Smagen er maltsød med en bærsødme på tungespidsen og en kende syrlighed bagest i munden. Nuancer af clementiner, ananas og karamel danser omkring og en kraftig karbonering giver et prikkende og til tider blussende indtryk i mundhulen. Konsistensen er næsten 'fed' og likør-agtig og man føler nærmest, at den efterlader gardiner i munden. Eftersmagen er domineret af de sødligke karamel-maltede toner, men der rumsterer lidt bitterhed i baggrunden, som afbalancerer smagspaletten. Både duft og smag åbner sig og bliver mere karamel-citrusagtig en snes minutter efter skænking.

## Charles Quint Blond

Charles Quint eller Keizer Karel er navnet på en serie med to varianter fra bryggeriet Haacht, som er opkaldt efter den historiske person med samme navn. Charles Quint Robijn var med i abonnementskassen i Q108, så nu er det blevet tid til at smage på dens lyse navnebroder.

Charles Quint (1500-1558), som øllet er opkaldt efter, blev født i den belgiske by Gent og arvede allerede som ung mand enorme landområder af sin familie, bl.a. store dele af Belgien og Frankrig, hele det Tyske Rige, Østrig, Spanien og dele af det nye Amerika. I 1520 blev han udnævnt til Spaniens konge og gik dér under navnet Carlos I, og blev således een af datidens rigeste og mest magtfulde mænd i Europa. Keiser Karel var hans Belgiske tilnavn. Charles Quint var desuden særdeles glad for øl og rejste gerne ad omveje gennem Belgien for at hente sit elskede øl og bringe det med til Spanien.

Bryggeriet Haacht er det største bryggeri i Belgien, som stadig er på belgiske hænder, og det tredje største bryggeri i Belgien, hvis man måler på markedsandele. Produkt-porteføljen er imponerende og tæller både læskedrikke, vine fra eget slot i Saint-Emillion i Frankrig og omkring 20 forskellige øl. Bryggeriet er opkaldt efter kommunen Haacht, men ligger rent faktisk i nabokommunen, Boortmeerbeek, lidt nordøst for Bruxelles. Tongerlo-serien, som tæller fire varianter, er deres klosterøl, og brygges stadig i samarbejde med selve klostret.

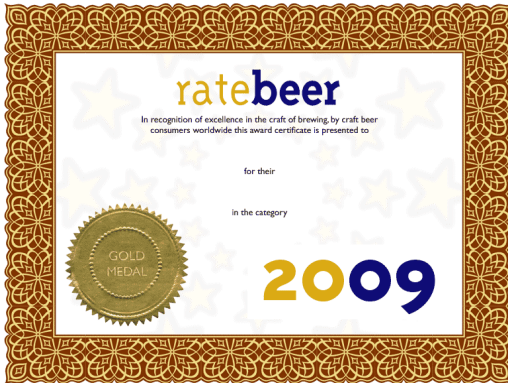


# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2009

*Charles Quint Blond* er en korngul bryg med en let snehvid skumhat. Duften bærer tydelige nuancer af citrus, søde æbler og pærer. Smagen er sødligt frisk med strejf af abrikos, kandiseret frugt og honningmelon. I eftersmagen lægger der sig en sukkerlage sødme i munden efterhånden som de frugtige toner klinger ud. Pga. sødmen vil Charles Quint Blond gøre sig bedst til fisk – og retter med frugt, f.eks. en salat med melon.

## Westvleteren 8 / 12



### Westvleteren!

Trappistklostret St. Sixtus, som er drivkraften bag Westvleteren bryggeriet, ligger i det maleriske Vest-Flandern tæt ved havet og den franske grænse. Klostret blev opført i 1831, og allerede i 1839 påbegyndte man ølproduktionen på stedet. Westvleteren er siden blevet verdenskendt for sine to fantastiske Dark Ales med graderne 8 og 12, og tilføjede i 1999 en lys variant kaldt Blonde til deres eminente serie, som bestemt ikke er mindre interessant. Vil man købe Westvleteren øl er man nødt til at møde op på klostret, da munkene ikke har og formentlig aldrig vil etablere et velfungerende distributionsnet.

Deres alkoholtungeste variant, Westvleteren 12, er flere gange blevet udnævnt til #1 på verdensranglisten og dermed 'Verdens Bedste Øl' - senest her i 2009 - på det velansete ølsite [www.Ratebeer.com](http://www.Ratebeer.com). Westvleteren 8 måtte nøjes med en 12. plads, men det er nu også imponerende, når man tager de mange fantastiske konkurrenter i betragtning. Øllene fra Westvleteren er meget svære at opdrive, da salget kun foregår fra klostret og da i meget begrænset omfang, eftersom salget er rationeret til få kasser pr. bil - så nyd dem i fulde drag!

*Westvleteren 8* har en helt fantastisk mælke-sødlig, figenagtig, mørk duft. Smagen er kompliceret og unik med blommeligende, jordagtige grundtoner og strejf af bark samt en sødlig-mørk friskhed. Eftersmagen er langvarig og usædvanlig fortryllende i sin ubestemmelige smags-palette.

*Westvleteren 12* er en fantastisk Prestige Ale fra det lille Trappist-bryggeri. Den cremede konsistens understreger med finesse den mørke, brændte, figen-rosinagtige smag, som på elegant og harmonisk vis blander sig med de karakteristiske, kraftige, jordagtige maltnuancer, der er Westvleterens varetegn. Toner af tørrede frugter, chokolade, brændt malt og mandler afrunder denne prægtige Ale, som utvivlsomt må få munkene til at synge.

## Rochefort 6 / 8 / 10

Rochefort-serien består af tre mørke Ales, som bærer graderne 6, 8 og 10. Gradsangivelserne stammer fra den gamle måde at måle alkohol-indholdet på, hvor man angav vægt frem for volumen. 8eren og 10eren er de mest kendte i serien og får begge top karakterer på samtlige internationale voteringslister og af øl-guruer verden over. 6eren udgør kun 5% af produktionen og produceres kun to gange årligt - og brygges blandt andet til at dække munkenes eget forbrug af øl.

Trappistklostret Saint-Remy, som producerer Rochefort-serien, kan spores tilbage til 1230, hvor det var beboet af nonner. I 1464 blev klostret overtaget af en munkeorden, som drev deres daglige virke på stedet frem til 1794. Munkenes fraflytning var ikke frivillig, men derimod en følgevirkning af den Franske Revolution (1789), som banede vejen for 'afskaffelsen' af også gejstlige autoriteter.

Klostret stod tomt frem til 1887, hvor munkeordenen igen blev etableret på stedet. Man kan se af de historiske optegnelser, at klostret fik sit første bryggeri i 1595 - men det bryggeri, som er at finde på stedet idag blev bygget i 1899. Saint-Remy klostret er kendt for at være det mest lukkede og afsøndrede kloster blandt Trappistklostrene - som i forvejen er meget lukkede klostre med store krav til munkene - men ikke desto mindre laver de noget af det mest efterspurgte og lovpriste øl i verden.

*Rochefort 6* er efter sigende munkenes egen yndling, og brygges i øvrigt på den ældste og dermed oprindelige Rochefort opskrift. Smagen er karakteristisk for serien om end meget lettere end de to



# BRYGSHOPPEN

---

Præsentation af smagskasse juni 2009

tungere varianter. Farven er dyb vinrød, skummet blussende og duften en komposition af lakrids, karamel, chokolade samt et snert citrus og ananas. Smagen ligger fint i forlængelse af duften tilført lidt sødme i retning af cocktailbær. Eftersmagen klinger hurtigt ud og giver dermed anledning til at tage endnu en tår. En garvet Rochefort gane vil ved første mundfuld dømme den 'vandet' i karakteren, men et nærmere bekendtskab vil åbenbare den finhed i smagsindtrykkene, som her er på færde. Rochefort 6 må endelig ikke nydes for kold – anbefales serveret ved 10 C.

*Rochefort 8* er mørk, dybrød i farven med en meget blød krop og en kraftig jordagtig, let frugtig karakter. Bryggeriet tilsætter mørk kandis for at udvikle den dybe farve, og opnår herved samtidig et vigtigt bidrag til den cremede konsistens. Rochefort 8 præsenterer Rochefort-smagen i al sin pragt – uden den buket af kandiserede smagsnuancer og kompleksitet, som pryder Rochefort 10. Rochefort 8 er som sådan Rochefort par excellence, og en fantastisk bryg i enhver henseende.

*Rochefort 10* er, ligesom Westvleteren 12, en rigtig Prestige-Ale – og en sand majestæt med sin dybe bordeaux-røde, næsten sorte, farve og kraftige, beigefarvede skumhat. Kroppen er blød og fyldig - nærmest flødeagtig - og aromaen kraftig, krydret og jordagtig med antydninger af kandiseret frugt og mørk chokolade iblandet et ordentligt stød sød lakrids. Både duft og smag er overvældende, og placerer utvivlsomt Rochefort 10 som én af Belgiens mest smagfulde bryg. Er altid i top 10 på verdensranglisten over Verdens Bedste Øl og endte i 2009 på 7. pladsen.

\* \* \*

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 2009. God fornøjelse!