



# 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 en ny smagskasse blevet samlet med et forhåbentlig dejligt efterår for øje. Denne gang har vi ingen deciderede ølserier i spil, men har i stedet valgt at samle en vifte af smagsoplevelser, som både har volumen til at klare de fyldige efterårsretter og en indbyrdes forskellighed, som giver dig rig mulighed for at afprøve forskellige kombinationer af øl og mad.

Den eneste gang i denne abonnementskasse er St. Bernardus Abt 12, som er en prægtig prestige Ale de fleste vil glædes over at gensmage. Derudover er der en lækker lys Ale, som er dobbelt guldvinder i World Beer Cup, en Brune som er hædret i gourmet-kredse og to varianter fra Hoegaarden, som kredser for ganen, når de får følgeskab af god mad. Sidst, men ikke mindst, er der to charmerende bryg fra serier vi tidligere har introduceret, og som fortjener at blive præsenteret i denne sammenhæng: en forførende Ambrée fra mikrobryggeriet Caracole og en frugtig Triple fra trappistbryggeriet De Schaapskooi.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

4 stk Brugse Zot 33cl	3 stk Moinette Brune 33cl
4 stk Hoegaarden Verboden Vrucht 33cl	3 stk Caracole Ambrée 33cl
4 stk Hoegaarden Grand Cru 33cl	3 stk La Trappe Tripel 33cl
	3 stk St. Bernardus Abt 12 33cl

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:

Brugse Zot, Hoegaarden Grand Cru, Caracole og La Trappe: 25kr/stk (norm. pris: 35kr/stk)  
St. Bernardus Ale glas: 30kr/stk (norm. pris: 42kr/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 prisliste kan downloades fra vores hjemmeside – se under 'seneste nyt' på forsiden.

**Abonnementskasserne forventes leveret i uge 37/38. 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 37/38 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,  
BRYGSHOPPEN



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2008



**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).

## Brugse Zot



Brugse Zot brygges på det lille mikrofamiliebryggeri *De Halve Maan*, som ligger i hjertet af byen Brugge – i den gamle historiske og meget velholdte del af byen. Et bryggeri med navnet *Die Maene* (Månen) omtales allerede i 1564, man først i 1856 grundlægges det 'moderne' bryggeri *De Halve Maan* (Den halve Måne). Bryggeriet har været på den samme families hænder lige siden og blev bla. kendt for sin øl Straffe Hendrik, som bryggeriet Riva dog overtog produktionen af i 1988.

Siden har bryggeriet først og fremmest været et bryggerimuseum, hvor de besøgende kunne se det gamle bryggeri og smage på det gode øl. Men i 2005 blev renoveringen af et lille fungerende bryggeri færdiggjort og man begyndte at brygge Brugse Zot og tappe den på flaske. Og det blev starten på en rigtig succes. Allerede i 2006 vandt Brugse Zot guldmedalje i World Beer Cup i Seattle i kategorien 'Belgian- and French- Style Ales', som er en kategori af bløde lettilgængelig bryg med fylde og friskhed. Konkurrencen afholdes hvert andet år og igen i 2008 vandt Brugse Zot titlen, og den har herudover også fået en række internationale priser og anerkendelser.

Historien bag navnet har lokalhistorisk kolorit, og det fortælles således, at da byen Brugge skulle tage imod Maximilian af Østrig organiserede man et stort festligt og naragtigt udklædt optog. Da festlighederne var vel overstået spurgte man Maximilian om han ikke ville hjælpe med at finansiere et lokalt galehus, hvortil han svarede: "Jeg har ikke set andet end gale mennesker i dag. Brugge er et stort galehus." Og siden har Brugges indbyggere båret tilnavnet Brugse Zotten, som betyder Brugge Fjølser.

Brugse Zot har en flot dybgul, næsten orange farve, en flygtig skum og en duft af søde æbler, tørrede abrikoser og citrus. Smagen har både citrus-friske lethumlede klange og søde nuancer af modne pærer, honningmelon og sukkerlage. Friskheden understreges af karboneringen, som er blussende i munden og klinger ud med smagen. Eftersmagen er sødlig og vedholdende med en let bitter friskhed. En lækende bryg, der vil klæde de lyse og lettere retter, men som også kan stå alene, når man er rigtig øltørstig.

## Hoegaarden Verboden Vrucht / Grand Cru

Byen Hoegaarden har efter sigende været kendt for sine hvedeøl siden middelalderen, men i 1955 lukkede det sidste bryggeri i byen. I 1966 bestemte en lokal mælkemand ved navn Pierre Celis sig for at genoplive traditionen og startede et lille bryggeri på sit høløft – Brouwerij de Kluis – senere kendt som bryggeriet Hoegaarden. Hoegaarden witbier blev langsomt en kæmpe succes, men i 1985 satte en brand en stopper for eventyret. Pierre Celis valgte at tage imod økonomisk hjælp fra bryggerigiganten Interbrew – senere InBev – men forskellig opfattelse af drift og mål for bryggeriet fik ham til at sælge hele molevitten og tage til USA for at begynde på ny.

Bryggeriet Hoegaarden har en helt unik historisk position på det belgiske marked og da InBev i 2005 ville lukke det gamle bryggeri i byen og flytte hele produktionen til eksisterende faciliteter andetsteds medførte det så mange protester, at man til sidst valgte at opgive ideen og i stedet renoverede bryggeriet for 60 mill. Euro. Hoegaarden-serien omfatter i dag 7 forskellige produkter, hvoraf Verboden



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2008

---

Vrucht og Grand Cru er de stærkeste og mest velanskrevede blandt øl-entusiaster verden over. Hoegaarden Witbier er dog stadig uden tvivl den bedst sælgende.

**Verboden Vrucht** har en smuk kastanje-gylden lød, fyldig skumhat og en let krydret duft med undertoner af blommer og mælkechokolade på en svagt syrlig-frisk bund. Smagen er fyldig maltet med toner af blommer og søde appelsiner og strejf af mokka og kakao. I eftersmagen drejer sødmen i retning af karamel og får følgeskab af en let humlefrisk bitterhed. God til kraftige retter af kalv, oksekød, o.lign.

**Grand Cru** har en flot uigennemsigtig abrikos farve, let flygtig skumhat og en forførende duft af hvid chokolade, søde æbler og abrikos. Smagen er dejlig frisk og indtagende med toner af appelsin, abrikos, gule blommer og melon med blomsterlige strejf og et let pust af vanilje-søde krydderier og koriander. Eftersmagen er fint afrundet i et univers af kandiserede frugter, vanilje og hvid chokolade. Efter vores mening det bedste skud på stammen fra Hoegaarden. God til næsten alle smagskraftige retter, som kan tåle en fyldig og let sødlig ledsager.

## **Moinette Brune**

Moinette Brune 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, og en anmelder skrev med bestyrtelse, at man stadig kan købe æg på hovedkontoret! Blandt ølentusiaster har der været fortløbende diskussion omkring bryggeriets gærstrengte, som er en smule mere komplekse end mange andre bryggeriers. Nogle mener at der bruges flere forskellige typer, mens andre mener, at der er tale om forædlede gærstrengte fra vinproduktion. Bryggeriet forholder sig naturligvis, som sædvane er, tavst til hele diskussionen.

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.

Moinette Brune har en dyb rødbrun farve, flygtig let skum og en duft af karamel og dadler. Smagen er karamelsød men med et både krydret og blomsterligt anstrøg og en fyldig humlet bitterhed til at stive smagsbilledet af. Eftersmagen er domineret af karamel og humle og især de bitre toner bliver hængende længe. Pga. den komplekse krydrede karakter er det en formidabel øl til fyldige, krydrede – f.eks. Cajun-køkkenet, Chili con Carne, o.lign.

## **Caracole Ambrée**

Brasserie La Caracole er et mikrobryggeri med en årlig produktion på kun 1.400hl. Det ligger meget tæt på den franske grænse syd for byen Dinant i den sydøstlige del af Belgien.

Bryggeriet blev grundlagt i 1990 af bryggerne Jean-Pierre Debras og Francois Tonglet. Få år senere flyttede de bryggeriet fra Dinant til den lille by Falmignoul i Ardennerne, hvor de genoplivede et bryggeri, der kan dateres tilbage til 1766, og som lukkede i 1971. Det fantastiske ved historien er i særdeleshed, at det gamle bryggeri blev restaureret fremfor moderniseret. Det betyder, at øllet brygges i meget gamle omgivelser, hvor bla. bryggekedlerne stadig opvarmes af ovne, hvori der fyres med træ.

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

Caracole Ambrée er en sprød øl med en fyldig skum, dyb orangebrun farve og en sødlig frisk duft med toner af banan, appelsin, stikkelsbær og citrus. Smagen er sød og fyldig med strejf af pære, banan, karamel og marcipan og eftersmagen er langvarig og klinger langsomt ud i en let bitterhumlet nuance. Caracole Ambrée er god til kalv-, okse- og vildt-retter.

## **La Trappe Tripel**

La Trappe Tripel er en del af en serie på i alt seks forskellige øl fra det hollandske trappistbryggeri De Schaapskooi, beliggende i trappistklostret OLV van Koningshoeven. Klosteret blev i 1999 frakendt retten til



# BRYGSHOPPEN

---

Præsentation af smagskasse september 2008

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, da ITA (Intl. Trappist Association) skønnede, at en revision af samarbejdsaftalen mellem De Schaapskooi og Bavaria havde bragt orden i forholdene.

La Trappe Tripel har en fantastisk flot orange, ravgylden farve, en flot, fyldig skum og en duft af søde ferskner, blommer, tranebær og modne bananer. Smagen ligger i fin forlængelse af duften med strejf af citrus og søde krydderier og i baggrunden et svagt pift af kage og egetræ, der fortoner sig i eftersmagen. La Trappe Tripel er en let-tilgængelig, dejlig sødligt-frisk bryg, der ikke lægger sig på smagsløgene, men snarere danser let henover tungen. God til sødligt krydrede retter og glaseret skinke/hamburgerryg, o.lign.

## **St. Bernardus Abt 12**

Bryggeriet bag denne enestående perle er Brouwerij Sint Bernard, som ligger på Trappistenweg tæt ved byen Watou i Vest-Flandern. Bryggeriet høster høj anerkendelse i belgiske bryggerikredse, og bryggede indtil 1992 den meget efterspurgte Trappistøl, Westvleteren, for munkene på Sint Sixtus kloster. Det siges, at St. Bernard bryggeriet er i besiddelse af den oprindelige trappist gærstamme, og at Westvleteren derfor idag brygges på en gærstamme hentet fra Westmalle kloster, som også har et bryggeri. Hvordan det end hænger sammen, så er St. Bernardus Abt 12 en bryg i absolut topklasse, og kan sagtens måle sig med selv de bedste trappistøl.

St. Bernardus Abt 12 er en Dark Ale, og som traditionen foreskriver det, er der derfor tale om en smagsmæssigt kompliceret øl med mange smagsnuancer. Duften domineres af en fyldig maltaroma med tydelige toner af rosin, blomme og banan i en frisk symfoni. Skumhatten er smuk og kraftig, og farven dyb vinrød. Smagen er voluminøs, jordagtig og præget af hårdt ristet malt med friske, gærede overtoner og et flor af frugter: æbler, rosiner, blommer, ananas i selskab med vanilie, chokolade og en blød sirupagtig sødme. Eftersmagen er fyldig og bliver hængende længe. Alligevel er det ikke en tung øl, som bør afslutte en stor ølafte, men derimod en øloplevelse, der giver smag på mere!

St. Bernardus Abt 12 skal ledsage kraftige retter af mørkt kød, men er også eminent i sauce eller i hjemmelavet is.

\* \* \*

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i november 2008. God fornøjelse!