



# BRYGSHOPPEN

Holmkærvej 102

DK - 8380 Trige

Tel: +45 8623 2623

GSM: +45 2223 3665

Fax: +45 8623 2613

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

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

Kære Øl-abonnent,

SÅ er det blevet tid til at præsentere vores eksklusive øl-abonnement, og denne gang bliver det naturligvis med julen for øje. En god Belgisk tradition, som netop er opstået omkring julens mange højtidsstunder, er at servere øl for sine gæster i 75cl flasker. Øl serveret i almindelige 33cl flasker er så at sige portionsanrettede, og lægger op til at man til en vis grad drikker i samme tempo. Anderledes forholder det sig med de store flasker, hvor man generet kan skænke sig den mængde man trænger til.

For på denne måde at komme julens selskabelighed i hu har vi denne gang valgt at lade abonnementskassen bestå af 12 store 75cl flasker i stedet for 24 almindelige. I samme ånd har vi også valgt at sammensætte indholdet efter højtiden, og kan derfor præsentere 4 mørke smagfulde vinter Ales. To af dem er dedikerede juleøl, én er fra sortimentet og én er ikke mindre end et smagsmæssigt fyrværkeri – nemlig en ny trappistøl fra et kendt trappistbryggeri, som smager guddommeligt! Dermed har vi ikke to nye bryg med denne gang, men derimod hele tre! Da julebryg jo er sæsonøl kan vi til gengæld ikke holde dem tilbage, som vi plejer at gøre med de nye øl, for at I som abonnenter kan smage dem i fred og ro som de første, og have førsteret til vores restlager! De vil således blive udbudt til alle vore kunder. Eftersom vi har hele tre nye bryg på programmet vil fordelingen også være en kende forandret, og kassen bestå af 4x3 stk frem for 2x4stk + 2x2stk.

Og så har vi som lovet også et **EKSTRA TILBUD** til jer alle her i december!

Bestil en ekstra kasse eller flere til levering sammen med abonnementskassen og få 50kr i rabat pr. kasse! Kasserne kan sammensættes helt efter eget ønske og tilbudet gælder for både små (svarende til en rabat på 2,08kr/stk) og store flasker (svarende til en rabat på 4,17kr/stk), så længe lager haves. Da afhentning/levering er afklaret i forbindelse med abonnementskassen kommer der ikke yderligere leveringsomkostninger til!

I fald du ønsker at benytte dig af tilbudet skal du blot sende os en tillægsbestilling via email eller brev. Herefter modtager du en bekræftelse samt en samlet pris, som du så efterfølgende kan indbetale via det vedlagte indbetalingskort. Har du spørgsmål er du naturligvis altid velkommen til at kontakte os. På opfordring har vi vedlagt en aktuell prisliste, så alle har en aktuell sortimentsoversigt uanset om man har internet adgang eller ej.

**RETURPANT:** Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet (flaske: 1,50kr // kasse: 14kr) 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.

Vi er meget interesseret i at høre, hvad du synes om de øl vi har valgt til denne smagskasse. Kommentarer kan sendes enten på [jm@brygshoppen.dk](mailto:jm@brygshoppen.dk) eller til adressen Holmkærvej 102, 8380 Trige. Vi vil trække lod blandt tilbagemeldingerne. Vinderen får 2 forskellige bryg fra sortimentet i 75cl udgaver leveret med sin kommende bestilling. Vi håber på at høre fra dig!

Lodtrækningen blandt de tilbagemeldinger vi fik omkring sidste abonnementskasse faldt ud til fordel for K. Nielsen, Esbjerg, som derfor kan se bort fra leveringsomkostningerne ved sin næste bestilling, hvilket var præmien sidste gang.

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 første halvdel af december – vi kontakter dig vedrørende levering – samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse i februar.

De bedste hilsner,

BRYGSHOPPEN



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse Nov/Dec 2003



**Indledende råd:** Alle Brygshoppens Ales er eftergærede på flaske, hvilket betyder at der er bundfald. Vi anbefaler ikke, at de mørke Ales drikkes med bundfald – ene og alene 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 stående mindst 24 timer før indtagelse.

## **Achel Extra 75cl**

Achel, eller "den 6. Trappist", som den også kaldes, er den seneste tilføjelse til rækken af trappist-bryggerier i Belgien. Dog er der langt fra tale om en 'medløber', som blot vil tjene penge på interessen for øl, men derimod om endnu et kloster, som med erfaring og bryggere fra de andre trappistklostre, har valgt at tjene til det daglige brød ved at brygge rigtigt mesterligt bryg. I forvejen producerede klostret bla. vin og portvin og har så blot siden 1998 udvidet produktionen med øl. Trappistmunke har som leve-regel, at de skal arbejde med hænderne og skabe unikke produkter, og indtil de frasolgte store arealer i 1989 var munkene fra Achel i mere end et århundrede forbillede indenfor landbrug og kalveopdræt, hvilket resulterede i mange hæderspriser. Også bagværk, osteproduktion, smede og bronze-værksteder samt et trykkeri har de beskæftiget sig med igennem årene, men fokuserer i dag på salg af religiøse skrifter og musik samt deres nystartede ølproduktion.

De Achelse Kluis, som bryggeriet hedder, ligger lige op til den hollandske grænse i det nordøstlig Belgien. I starten bryggede de kun fadøl til gæsterne på deres café, men har siden valgt også at få tappet deres øl på flaske. De to mest kendte varianter er deres Blonde og Bruin, som begge er ypperlige repræsentanter for Trappisternes særlige bryggetraditioner, og for nylig kom så yderligere Achel Extra, som efter vores mening er blandt de bedste trappistøl i Belgien.

Achel Extra tappes kun på 75cl flasker og kunne derfor oprindeligt være tiltænkt som bryggeriets juleøl. Det synes dog hverken at blive bekræftet af deres informationsmateriale endsige smagen af øllen, så vi formoder, at det i stedet er et valg truffet for at understrege denne brygs eksklusivitet. Det passer i øl fald fint med oplevelsen af denne bryg, som vi anser for at være den bedste bryg vi er blevet præsenteret for i indeværende år!

Smagen er utrolig harmonisk og forførende. Som type læner den sig en smule op ad Chimay Bleue, men uden det røgede aspekt som kendetegner netop denne. I stedet er det en frugtig, frisk og blomsterlig duft, som præsenterer denne bryg. Disse træk kan også findes i selve smagen, men her er en let honningsødme og en bund af citrus og tørrede frugter det mest dominerende smagstræk. De rosin og blommeagtige indtryk og den knapt så hårdtristede malt, man måske kender fra deres Bruin er også tilstede i Achel Extra, men de nye Extra indtryk gør den både mere kompliceret i sin smag og hæver den samtidig til noget af det absolut bedste blandt belgisk øl!

## **Abbaye des Rocs Spéciale Noël 75cl**

Fra bryggeriet Brasserie de L'Abbaye des Rocs, hvorfra vi i forvejen har samtlige deres fire faste varianter i sortimentet, kan vi hermed præsentere deres juleøl, Abbaye des Rocs Spéciale Noël.

Bryggeriet er et lille familieforetagende beliggende stort set diametralt modsat Achel, nemlig nærmest på den fransk-belgiske grænse. Med en årlig øl-produktion på kun godt 2500 hl fordelt over fire forskellige slags øl (og en jule-øl), hvilket er meget lidt selv efter belgiske forhold, har bryggeriet alligevel formået at lave 'store' øl, og har således allerede indskrevet sig i øl-annalerne verden over.

Noget af det forfriskende ved bryggeriet Brasserie de L'Abbaye des Rocs er deres evne til at fremstille øl, som ikke smager som noget andet, men derimod i høj grad indtager unikke positioner i det belgiske – og internationale – smagsunivers.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse Nov/Dec 2003

Spéciale Noël kombinerer på vellykket vis smagspalletten fra Abbaye des Rocs med sin pebrede og til tider næsten bark-friske smag/eftersmag, med den velkendte kanelagtige sødme, som hører julen til. Det er en smagfuld julebryg som trods sine 9% alkohol ikke er 'mættende' og således sagtens kan drikkes til et veldækket julebord.

Det kan tilføjes, at vi også har hjemtaget Abbaye des Rocs Grand Cru 150cl i anledning af julen. En 10% magnum udgave af den populære Abbaye des Rocs.

## **N'Ice Chouffe 75cl**

Nu er navnet allerede taget af et andet bryggerteam, men havde det ikke været tilfældet ville 'De Skøre Bryggere' have passet fint til 'Choufferne'. De er kendt over det meste af Belgien som værende lidt til en side, og det bliver ikke ligefrem modsagt, når man ser deres ølserie. Alle tre varianter fra dette bryggeri har nisser på mærkatet, og fremstår henholdsvis som Ardenner-Nissen (La Chouffe), den skotske Nisse (Mc Chouffe) og Jule-Nissen (N'Ice Chouffe eller Chouffe N'Ice - henholdsvis 'den søde nisse' eller 'nissen på is'). Bryggeriet grundlagt i 1982 af to svogre, som til at begynde med anvendte en rødbedekværn som maltmølle, en temperaturmåler fra et gammelt damplokomotiv og en vaskekedel fundet i en antikvitetsbutik som brygkedel (sidstnævnte var faktisk også tilfældet for det første Carlsberg bryg). Siden er det gået succesfuldt fremad for det lille familiebryggeri ved Ardennerne, og de har dels en støt stigende kundeskare og dels usædvanligt mange fan-klubber både i og udenfor Belgien, hvor drikkeglade fans mødes iført nissehuer og andre relikvier for at indtage det 'gale nisse-øl'. Den særlige smag ved varianterne fra Brouwerij D'Achouffe stammer bla. fra det fyrretræs-friske Ardenner kildevand og fra brugen af koriander under brygningen.

Aromaen er frisk maltet med let syrlige anstrøg og farven meget mørk. Smagen er fyldig og vinøs og åbner sig for alvor bagest i munden. Den velkendte jule-sødme er ikke fremelsket i denne julebryg. Til gengæld spiller smagsnuancerne på mere tørre og humlede indtryk i god balance med et landskab af blommer og brændt malt. En svag mint-karamel-agtig tone klinger i baggrunden, og er med til at gøre denne julebryg til en usædvanlig juleøl.

## **Grottenbier 75cl**

Grottenbier er på mange måder en usædvanlig øl. Bryggeren bag Grottenbier er Pierre Celis, som i sin tid grundlagde bryggeriet Hoegaarden - kendt for både deres Witbier og deres Grand Cru samt Verboden Vrucht og Julius. En brand tvang ham imidlertid til at sælge Hoegaarden bryggeriet til bryggerigiganten Interbrew, men Pierre Celis var ikke sen til at tage udfordringen op på ny. Han var den første som fik den ide at lagre øl som champagne, og med Grottenbier virkelig gjorde han denne ide. Grottenbier lagres på meter høje champagnehylder i en kolossal stenkulsgrotte 42m under jordens overflade. Flaskerne ligger horisontalt i hylde-systemerne og drejes derfor jævnlige for at give de bedst mulige betingelser for eftergæringen på flaske. Grottekomplekset er så stort at man skal befordre sig rundt i bil. Gangene, som er menneskeskabte, strækker sig kilometervis fra den belgiske by, Kanne, til den Hollandske by Valkenburg øst for Maastricht, og er op til 20m høje på udvalgte steder. Et kort over grotterne minder mest af alt om et bykort over en middelalder by, og man har naturligvis også indrettet en grotte-café, hvor besøgende kan smage frisk-lagret Grottenbier. Til at starte med blev Grottenbier brygget på Affligem bryggeriet, men produktionen er siden flyttet til Brouwerij St. Bernard, som er mest kendt for den unikke St. Bernardus serie vi også har i vort sortiment.

Grottenbier er en rigtig god bryg af typen Bruin. Til forskel fra de fleste øl af denne type er den søde maltsmag trukket i baggrunden til fordel for en meget aromatisk og næsten tobaksagtig smag. Duften er frisk og maltet med nærmest læderagtige nuancer og smagen domineret af den tobaksagtige malt i krydrede omgivelser med en lang, tør og mere karamelagtig eftersmag. Absolut en fortræffelig bryg med en god og kraftig smag på trods af de 'kun' 6,5% alkohol. Glasset (vinøs pokal med mange forsingeringer på høj, kraftig stilk) er inspireret af det smukke St. Bernardus glas og klæder absolut denne herlige drik. Anbefales til røgede retter - især svinekød.

\* \* \*

Vi håber denne smagskasse har vakt din interesse - vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i februar 2004. God jul - og på gensyn i det nye år!