



# BRYGSHOPPEN

Kære Øl-abonnent,

Så er det endelig blevet tid til igen at præsentere en rigtig julekasse.

Endnu en gang var det svært at vælge imellem de mange spændende julebryg, da vi jo gerne vil præsentere to nye spændende bryg som modsvarer hinanden fremfor at ligne hinanden. Vi endte med at bestemme os for at hjemtage Delerium Nöel og Corsendonk Christmas Ale – sidstnævnte dog uden at vide, at den ville dukke op i dagligvarebutikkerne herhjemme i år. Det er vi kede af, men ikke desto mindre er det en herlig julebryg, som med sin let bitre klang fremstår som et godt modstykke til Delerium Nöels friske sødme og brede vifte af julekrydderier og frugt.

I parentes kan det nævnes, at vi ligeledes har valgt at hjemtage Affligem Nöel i 33cl, da det er også en rigtig god juleøl samt Affligem Patersvat, som er en lys og lækker dobbelthumlet vinter sæsonbryg. Begge indgår i det særlige juletilbud (se nedenfor).

Fra Brygshoppens faste sortiment har vi denne gang valgt dels Mc Chouffe, som er en charmerende, blid og rund skotsk inspireret Ale, og dels St. Bernardus Abt 12, som er en ren perle og helt enestående blandt verdens mange gode bryg! Er man til kraftige mørke Ales fås det ganske enkelt ikke bedre!

Julekassen ser dermed ud som følger:

- 3 stk Delerium Nöel 75cl
- 3 stk Corsendonk Christmas Ale 75cl
- 3 stk Mc Chouffe 75cl
- 3 stk St. Bernardus Abt 12 75cl

Og så til vores **JULE-TILBUD**, som tager udgangspunkt i jule- og gaveløsninger af forskellig art:

Delerium Nöel glas: 25kr/stk – 6 stk: 125kr (normalpris: 35kr/stk).

1 ks á 24 stk Affligem Nöel 33cl og/eller Affligem Patersvat 33cl: 399kr (normalpris: 432-456kr).  
I forb. m. køb af en kasse Affligem bryg kan det smukke glas erhverves for kun 25kr/stk (normalt: 35kr).

4 stk 150cl flasker - vælg imellem Chimay Bleue, Duvel, Cors. Agnus, Cors. Pater og Abbaye des Rocs Grand Cru : 536kr inkl. pant. (normalpris: 596kr inkl. pant).

6 stk gavecylindere indeh. 75cl flaske – vælg imellem Cors. Agnus, Cors. Pater og Duvel: 375kr (normalpris: 414kr).

4 stk gaveæske (75cl+glas) af henholdsvis Grottenbier, St. Bernardus Triple, St. Bernardus Prior 8 og St. Bernardus Abt 12: 275kr (normalpris: 298kr).

*Tilbudet gælder så længe lager haves.*

Som sædvanlig kan du få ekstrabestillinger bragt ud med abonnementskassen. Det eneste du skal gøre 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 51.** Kan afhentes fra dags dato efter aftale.

**RETURPANT:** Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet (flaske 33cl: 1,00kr // kasse 24 stk: 16kr) 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 51 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner & god fornøjelse,  
BRYGSHOPPEN

Holmkærvej 102

DK - 8380 Trige

Tel: +45 8623 2623

GSM: +45 2223 3665

Fax: +45 8623 2613

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 2004



**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 stående mindst 24 timer før indtagelse.

## Delerium Nöel 75cl

Delerium serien består af tre forskellige Ales – Delerium Tremens, som har fået mange priser og sædvanligvis er at finde på Top 50, når ølkendere vurderer verdens bedste Ales, Delerium Nocturne og Delerium Nöel. Sidstnævnte er vores ubestridte favorit fra Delerium serien. Den bemalede flaske, som får den til at fremstå som om den var lavet af keramik samt det pudsige mærkat med lyserøde elefanter iført nissehuer giver umiddelbart indtryk af en useriøs og slagsorienteret ølserie. Det er dog langt fra tilfældet. Tværtimod er der en række bryghuse i Belgien, som har ladet sig inspirere af skøre indfald for simpelthen at gøre sig bemærkede på det overvældende ølmarked. Her kan bl.a. nævnes Achouffe (se nedenfor) som identificerer sig med drillenisser, Dolle Brouwers ("De skøre bryggere"), som udover fjollede ølnavne også selv har tegnet etiketterne, Brouwerij Moortgat, som brygger øllen Duvel, der betyder Djævel, mens navnet på bryggeriet 'Moortgat' betyder 'det døde hul', etc. etc.

Delerium Nöel har en dyb mørk-gylden farve, en porøs skumhat, og indleder med en frisk citrusagtig duft i et flor af maltede nuancer. I smagen forvandler det citrusagtige sig til en frugtig orangesmag som sammen med maltfylden udgør smagsbunden. Herover svæver strejf af marcipan, kanel og syltede frugter.

Delerium Nöel er oplagt til julebordet, hvor de let frugtlig-søde nuancer vil gå i spil med æbleflæsk, syltede rødbeder og agurker, etc., mens malten vil klæde stegen, sylten, postejerne, pølsen, og hvad der ellers måtte findes på det store lune julebord. Og har man først flaskerne på bordet med de lyserøde elefanter iført nissehuer bliver det bestemt ikke mindre festligt af, at bryggen skænkes i de tilhørende glas!

Delerium serien brygges på det uafhængige familieejede bryggeri Huyghe-Melle, som ligger tæt ved byen Gent. Ikke mindre end 60% af bryggeriets samlede produktion eksporteres til mere end 30 forskellige lande.

## Corsendonk Christmas Ale 75cl

Corsendonk Christmas Ale er en anden type julebryg end Delerium Nöel. Her er maltsødmens dominans blevet afstemt med humle, hvilket tilfører friskhed i smagen og en let bitterhed i eftersmagen. Corsendonk Christmas Ale er en sprød bryg med en flot skumhat, og indledningsvis anes oragetoner i duften. Men hverken smag eller eftersmag bærer iøvrigt præg af de traditionelle julekrydderier, og udvikler sig derfor snarere i retning af en kraftig, let krydret Double Ale med en fin balance imellem malt og humle, og en bitter, let tør efterklang.

Hvor Delerium var eminent til det brogede lune julebord er Corsendonk bedre til den varme hovedret, hvor flæskestegens eller andens fedme holdes i ave af humlens bitre friskhed. Desuden anbefaler bryggeriet også Corsendonk Christmas Ale, som den bryg man henter frem efter maden, når man mæt og tilfreds trænger til at hygge sig med en ikke alt for tung julebryg. De foreslår peanuts, som den oplagte følgesvend.

Corsendonk serien byder iøvrigt på en lys Triple Ale, Corsendonk Agnus Dei, som har den blid og frisk smag samt på en Brown Ale, Corsendonk Pater Noster, som har en karamelagtig fylde med svage frugtige strejf. Begge er meget populære bryg, og blandt de største belgiske eksportøl til især det amerikanske marked.



## BRYGSHOPPEN

---

Præsentation af smagskasse december 2004

### **Mc Chouffe 75cl**

Bryggeriet Brasserie d'Achouffe er blevet kult blandt mange øl-fans verden over for deres skøre indfald og gode øl. Chouffe er navnet på en lille nissefigur – på linje med engelske pixies og brownies – og dermed ikke en julenisse, men en lille helårs 'tilflytter' man skal værne om og tage sig godt af, hvis man vil undgå uheld og gale streger. Bryggerne på Brasserie d'Achouffe har taget denne tradition højtideligt, og bærer, om ikke hele tiden, så dog ofte, nissehuer, når de brygger. Samtlige deres tre forskellige bryg har nisser på mærkaterne, men kun Chouffe N'Ice, som var i julekassen sidste år, er en decideret juleøl. Bryggeriet ligger i Ardennerne, som er små skovklædte bjerge i den sydlige del af Belgien, og vandet fra bryggeriets private boring har en særlig frisk karakter pga. de mange fyr- og grantræer i området.

Selvom mærkatet på Mc Chouffe er dekoreret med nisser er der som sagt ikke tale om en decideret juleøl, men derimod om en skotsk inspireret Ale brygget med belgisk charme. Mc Chouffe er en dejlig blid Brown Ale, der til trods for sin høje alkoholprocent er let-tilgængelig og besnærende frisk i smagen. Strejf af humle og let krydrede nuancer spiller fint op imod den karameliserede malt, og gør tilsammen denne bryg til en aftenperle, når tørsten melder sig. På grund af sin blide karakter kan den også fint bruges på julebordet – til såvel den varme steg som det store lune bord.

### **St. Bernardus Abt 12 75cl**

St. Bernardus Abt 12 er efter vores mening i absolut top-klasse! Uden tvivl noget af det bedste bryg i verden og helt på linje med de bedste trappistøl. Men det er en meget smagskraftig Dark Ale, og derfor ikke oplagt til julemaden, da den let kan overtage hele smagsregistret og fortrænge julelækkerierne til en smagsmæssig parentes. St. Bernardus Abt 12 er til gengæld en fantastisk ledsager til kraftige madoplevelser, som f.eks. vildt, okse-filet/-mørbrad, o.lign., og naturligvis helt i særklasse, når man bare vil nyde en god bryg.

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 netop disse to øl i al deres forskellighed noget af det bedste ølverdenen kan byde på.

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 ølften, men derimod en øloplevelse, der giver smag på mere! Meget mere ...!

\* \* \*

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i februar/marts 2005. God fornøjelse!