



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 skyller julen snart ind over os igen i al sin pragt og til den gode mad, de hyggelige aftener og de forhåbentligt glade gæster, der måtte lægge vejen forbi, hører naturligvis også noget godt øl. Ligesom de foregående år består juleudgaven af abonnementskassen af 12 store øl (75cl) frem for 24 almindelige (33cl), og er først og fremmest sammensat med julemaden og årstiden for øje.

Helt ekstraordinært kan vi denne gang tilbyde Abbaye des Rocs Grand Cru i 75cl udgave. Den kommer normalt kun i 150cl flasker udenfor USA, men helt undtagelsesvis har vi fået lov at hjemtage en sending af denne fantastiske bryg i mindre flasker – og det bliver naturligvis først og fremmest alle jer abonnenter til del. Prisen har vi i anledning af julen sat til kun 50kr/stk (150cl udgaven koster 146kr/stk) og denne pris vil kun være aktuel året ud eller så længe lager haves.

Derudover så har vi tre julebryg på programmet – nemlig Affligem Noël, som skulle have været med i kassen forrige år, men som i sidste øjeblik kun blev produceret i 33cl og derfor ikke kom med; Carolus Christmas, som vi bestemt ikke er eneforhandler af, men som er en god bryg og derfor fortjener at være med – samt Chouffe N'Ice, som er en genganger fra julen 2003, men ikke desto mindre en fantastisk julebryg, vi normalt fører hele året. Hertil kommer Mc Chouffe fra samme bryggeri samt to kendinge, som vi dog ikke har haft med i abonnementet før, nemlig La Chouffe og Westmalle Tripel.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

2 stk Abbaye des Rocs Grand Cru 75cl	2 stk Chouffe N'Ice 75cl
2 stk Affligem Noël 75cl	1 stk La Chouffe 75cl
2 stk Carolus Christmas 75cl	1 stk Mc Chouffe 75cl
	2 stk Westmalle Tripel 75cl

Særpris: Carolus glas: 25kr/stk

Det var egentlig meningen, at juleøllen Tsjeeses fra Struise bryggeriet (dem, der brygger bla. Pannepot, som var med i sidste kasse) skulle have været med i julekassen, men det har kun været os muligt at skaffe et mindre parti af den i 33cl flasker. Derfor kan den bestilles ved siden af abonnementskassen til 28kr/stk. Det gælder også Pannepot, hvis du skulle have fået smag for denne enestående bryg.

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 banken. Gældende prisliste kan downloades fra vores hjemmeside – se under 'seneste nyt' på forsiden.

Abonnementkasserne forventes leveret i uge 49/50. 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 49/50 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 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).

Abbaye des Rocs Grand Cru

Vi er meget stolte over at kunne præsentere Abbaye des Rocs Grand Cru i abonnementskassen i denne ombæring. Som nævnt i introbrevet produceres den sædvanligvis kun i flotte 150cl magnum flasker med 'borgmesterkæde' og vokssegl, og det er i denne eksklusive indpakning nogle af jer måske allerede kender den fra vores sortiment. 75cl udgaven er en speciel tapning til det amerikanske marked, og det er derfor helt enestående, at vi har fået lov til at hjemtage et parti, og således heller ikke noget vi vil kunne tilbyde fremover. Desværre. Så nyd den!

Bryggeriet Brasserie de l'Abbaye des Rocs er nærmest at betegne som et mikro familiebryggeri med en årlig øl-produktion på kun godt 3200 hl fordelt over otte forskellige slags øl, hvilket er en meget lille produktion selv efter belgiske forhold. Trods de små forhold formår bryggeriet alligevel at lave 'store' øl, og har således for længst 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.

AdR Grand Cru præsenterer sig med en smuk rubin/macon-rød farve og en oplussende, men solid skum. Konsistensen er silke-fløjls-agtig med en levende men meget blidt prikkende perle. Duften er sødligt maltet med mange bløde frugtigt-friske duftstrøg – blomster, clementiner, figner og en snert af passionsfrugt på en svag chokolade-mousse-agtig bund. Smagen er fyldig og afbalanceret og i fin forlængelse af duften med strejf af kanel og karamel. I eftersmagen rejser humlen sig bagest i mundhulen og får smagssymfonien til at klinge af med en lille 'tør' plet og et inderligt ønske om endnu en tår. Så absolut en bryg der fortjener titlen 'Grand Cru', der i øvrigt intet har med klassificeringen indenfor vin at gøre – bortset fra, at det er en understregning af, at det er bryggeriets mest eksklusive bryg.

Affligem Noël

Klostret Affligem har en lang og begivenhedsrig historie, og er i dag et af belgiens mest kendte klostre. Klostret ligger 20km nordvest for Bruxelles og det blev efter sigende grundlagt helt tilbage i 1062 af seks riddere, der var blevet omvendt af munken Wedericus fra St. Peter's klostret i Gent. De underlagde sig den katolske benediktiner orden i 1085, indviede klosterkirken i 1086 og fik i denne forbindelse 200 ha land af greve Henrik III af Leuven. Klostret udviklede sig efterhånden til det ubetinget rigeste kloster i Nederlandene og i 1796 besad det 8.000 ha jord, som senere blev konfiskeret af den Franske Republik i kølvandet på revolutionen i 1789.

Produktionen af de kendte Affligem øl påbegyndtes i 1574, og det fortsatte uhindret frem til Anden Verdenskrig, hvor tyske soldater konfiskerede bryggeriets kedler for at udvinde kobber heraf. Affligem ølserien produceres i dag af bryggeriet De Smedt, som i år 2000 blev opkøbt af Heineken og for få år siden blev omdøbt til Affligem, men munkene har bibeholdt licenserne, og det er derfor stadig deres gamle opskrifter som benyttes.

Affligem Noël har en dyb, mørk vinrød farve, en kraftig beigefarvet skum og en sød, krydret duft med toner af mokka, portvin, karamel og en nærmest peberagtig frugtlig friskhed. Smagen er fyldig og afbalanceret og har mælkechokolade, karamel og mokka i bunden af smagsbilledet, portvin, egetræ og jordagtige noter i midten, og bitterhed og peber i toppen, som tiltager en smule i eftersmagen. En god, solid julebryg, som vil klæde en smagsmæssigt kraftig julemiddag med både stegte og røgede indslag. God til anden, men for kraftig til flæskestegen.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 2006

Carolus Christmas

Gouden Carolus Christmas brygges på bryggeriet Het Anker, som ligger i byen Mechelen lige nord for Bruxelles. Bryggeriet hævder at være det ældste bryggeri i Belgien, der stadig er i funktion, og henviser til de ældste papirer i Mechelens by-arkiv fra 1369, som omtaler bryggeriet. Mod slutningen af sidste årtusind besluttede Charles Leclef, femte generation af Van Breedam familien, som overtog bryggeriet i 1873, at modernisere bryggeriet og restaurerer de gamle bygninger. Dette arbejde er nu fuldbyrdet og det gamle bryggeri åbent for interesserede besøgende. Produktionen af Carolus Christmas blev efter 38 års pause genoptaget i 2002, og det har vist sig at være en stor succes for bryggeriet, der bla. høstede en sølvmedalje i 2004 for deres juleøl til World Beer Cup i San Diego, USA.

Carolus Christmas har en mørk maconrød farve, en fyldig skum og en duft af mokka og karamel med strejf af appelsinskal, japanske kirsebær, blommer og abrikoser. Smagen er fyldig med en bund af karamel og anis – og en skæg overbygning af abrikos, tyggegummi (hubba bubba) samt flygtige strejf af mint, banan, brun farin og krydderier. En dejlig julebryg til lænestolen, når mørket har sænket sig.

La / Mc / N'Ice Chouffe

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 fransk-belgisk nissefigur – en lille helårs 'tilflytter' man skal værne om og tage sig godt af, hvis man vil undgå uheld og gale streger.

Alle tre varianter fra dette bryggeri har nisser (Chouffer) på mærkaterne, 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 glat-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 antikvitets-butik 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'.

Bryggeriet er for nyligt blevet opkøbt af Br. Moortgat (dem, der brygger Duvel), så vi krydser fingre for, at det ikke ændrer noget ved smagen ...

La Chouffe er en blød og lækker Blond Ale i den stærke ende (8% Alc.). Farven er dyb solgul, skummet fyldigt og duften frisk og krydret med pust af citrus. Smagen er blid, men fyldig og uden bitterhed, og sødmen er afbalanceret med friske humlestrejf. La Chouffe er populær som madøl til lyst kød, først og fremmest fordi smagen er fyldig uden at være markant og gennemtrængende.

Mc Chouffe er en dejlig blid mahogni-farvet Brown Ale med opblussende beige skum og en sødlig maltet duft med toner af karamel, kaffe og friske krydderier. Smagen er let-tilgængelig og besnærende, hvor strejf af humle og let krydrede nuancer spiller fint op imod den karamelliserede malt. Ligesom La Chouffe er den blid og rund i smagen og derfor god til alskens gryde- og ovnretter med okse- eller kalvekød.

N'Ice Chouffe har en frisk maltet aroma med let syrlige anstrøg og en meget mørk farve. Smagen er fyldig og vinøs og åbner sig for alvor bagest i munden. Den velkendte jule-sødme er ikke dominerende 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. Vel at mærke, en usædvanlig god juleøl.

Westmalle Triple

Westmalle bryggeriet er det mest kommercielle eller professionelt drevne trappistbryggeri i Belgien. Det gør bestemt ikke øllene ringere – men truer måske lidt den gode historie, som for i al fald fire af de andre trappistbryggerier i allerhøjeste grad stadig er gældende. Til gengæld er der ingen tvivl om, at bryggeriet Westmalle i sin tid var ophav til de to meget populære belgiske brygtyper, 'Double Ale' og 'Triple Ale', og deres øl må derfor kaldes smagværdigheder af mere end én grund.

Westmalle Tripel er utvivlsomt belgiens mest kendte 'Triple Ale' og regnes af de fleste for en klassiker blandt verdens øl. Skumhatten er flot og robust, og farven nærmest orange. Duften er blomsterlig frisk med antydninger af koriander og citrus. Den har naturligvis en Triple Ales karakteristiske tørre, humlede smag - i og med at den er forbilledet for bryg af denne type - men bærer også toner af banan og appelsinskal, som dog presses en smule smagsmæssigt af den kraftige alkohol (9,5%). Med eftersmagen præsenteres en mere bitter krydret karakter, der klinger af i selskab med en brødagtig maltfyldte.

* * *

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 2007. God fornøjelse!