



BRYGSHOPPEN

Bærmosehøjen 16

DK - 8380 Trige

T: +45 8623 2623

M: +45 2223 3665

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk

Kære Øl-abonnent,

Så er det igen blevet nissetid med alt hvad dette indebærer af simrende gryder, lækre retter med opfindsomt tilbehør, duften af gran, nelliker og appelsiner, skålefulde af konfekt, tørrede frugter og slik – og velskænkede glas med dejlige krydrede julebryg i stearinlysets skær. Julen er ikke kun børnenes, men også ganernes fest, og det har vi endnu en gang prøvet at afspejle i denne årets sidste abonnementskasse.

Et tip fra en god ven i Belgien fik os til at rette blikket mod en ølserie med navnet Rulles, og det var så positiv en overraskelse, at det var meningen, at fem af deres øl skulle med i julekassen. Men ved nærmere eftertanke blev det måske lige ensidigt nok og vi valgte derfor at medtage tre af perlerne fra serien (de resterende to – Blond og Brune – er dog også på lager til 42kr/stk). Hertil kommer den besnærende 'stille' L'Angelus de Noël, som er et vindende bekendtskab fra det nordlige Frankrig – og et interessant alternativ til de klassiske belgiske juleperler.

Fra sortimentet, eller rettere, fra tidligere, har vi valgt et kærkomment gensyn med juleøllen fra bryggeriet Huyghe, Delirium Noël. Den var et stort hit, da den sidst var med i abonnementskassen i 2004, men forskellige forhold har gjort, at vi ikke har haft den hjemme siden. Men forespørgsler har det bestemt ikke skortet på – så til dem, der kender den, så er den her endelig igen! Og så har vi en gammel kending med, nemlig Abbaye des Rocs Speciale Noël. Vi ved at mange af jer abonnenter har lagret denne bryg med stort held og vi har derfor gemt et parti – uden at det er blevet til datoøl – så alle kunne få glæde af den let lagrede smag. Oprindeligt ville vi have haft tre flasker med, men vi valgte slutteligt kun at tage ét styk med i kassen for at få det hele til at gå op – så hvis nogle er interesserede, så har vi både nybryggede og lagrede udgaver af denne bryg på lager (se evt. tilbud nedenfor).

Abonnementskassen ser dermed således ud:

3 stk Rulles Meilleurs Voeux 75cl	2 stk Angelus Noël 75cl
2 stk Rulles Triple 75cl	3 stk Delirium Noël 75cl
1 stk Rulles Estival 75cl	1 stk Abbaye des Rocs Speciale Noël 75cl

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:

Rulles, Delirium og Abbaye des Rocs: 25kr/stk (norm. pris: 35kr/stk)

Desuden specialtilbud på Abbaye des Rocs Speciale Noël og Grand Cru 75cl (lagret, men ikke datoøl):

6 stk. blandet efter behag: 250kr (norm. pris henholdsvis 45kr/stk og 60kr/stk)

Ved køb af varer (tilbudsvarer 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 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 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 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

CVR-nr: 26239125 - Bank: **Andelskassen** - Reg. nr: 5966 - Konto nr: 4006380



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 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).

Rulles

Brasserie Artisanale de Rulles er i ordets egentlige forstand et lille gårdbryggeri. Det blev grundlagt i juni 2000 af brygger og ølentusiast Gregory Verhelst og har i dag en meget beskedne produktion på kun 800 hl øl om året. Bryggeriet er indrettet i en moderniseret stald i byen Rulles i den sydlige del af Luxembourg provinsen, som ligger i det sydøstlige hjørne af Belgien. Gregory Verhelst valgte stedet og området til sit bryggeri først og fremmest på grund af vandkvaliteten, som er usædvanlig blød og har sit udspring i d'Anlier skoven. Blødt vand med lavt indhold af mineraler er optimalt til ølbrygning, idet vand med et højt mineralindhold udvasker mindre sukker af malten/kornet og er mere skadeligt for alt bryggeriudstyret.

Udover at være en fantastisk brygger er Gregory Verhelst også en rigtig dygtig malterist, og malter selv al den byg han bruger til produktionen af sine øl. Og så er det ovenikøbet lykkedes ham at hente sin gær fra Trappistmunkene på Orval-klostret, hvilket er uhørt sjældent, at det lader sig gøre.

Rulles Cuvée Meilleures Voeux

Cuvée Meilleures Voeux er, ifølge bryggeriets egen hjemmeside, blevet kåret af Danske Ølentusiaster som Verdens Bedste Øl. Og den er også blændende god.

Cuvée Meilleures Voeux er en meget mørk og uigennemsigtig bryg. Den har en livlig skum, der kun langsomt lægger sig og en fortræffelig duft af blomster, karamel og træ. Smagen er fyldig med et flor af nuancer – fra søde strejf af marcipan, melon og banan til tungere indtryk af mokka og teaktræ fulgt af humlefriske pust, der lægger sig som julesne i smagslandskabet og trækker spor af kiwi, appelsin og carambole (stjernefrugt). En perfekt følgesvend til det store, varme og smagfulde julebord.

Rulles Triple er et overraskende højdepunkt. Den har en flot, dyb, uigennemsigtig abrikosagtig farve og en let skum. Duften er frisk med toner af pærer, citrus og abrikos. Smagen er fyldig og kraftig med mange vidunderlige nuancer. Første indtryk er friskt og i fin forlængelse af duften – men så kommer nuancer snigende af modne appelsiner, syltede ferskner og søde pærer. Den samlede smagsoplevelse fletter de enkelte indtryk sammen i en sjælden velkomponeret symfoni og hæver de enkelte elementer til en fantastisk buket. Oplagt til julefrokosten i gode venners lag eller til en stillestund midt i juleræset.

Rulles Estival er en frisk og let bryg med en orangegylden uigennemsigtig farve. Skumhatten er fin. Let og snehvid og duften ualmindelig citrusfrisk med tydelige toner af kiwi, vindruer og mango. Smagen er fyldig – på trods af den relativt lave alkoholprocent – med en god humlet kant. Humlen er tiltagende i smagsintensitet og i takt hermed opstår der blomsterlige nuancer bagest i munden. I eftersmagen dukker strejf af modne, søde æbler op bag humlesløret. En bryg der vil klæde både silden og sylten og, til trods for sit belgiske ophav, vil kunne pyntes med en snaps i sidevognen.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 2008

L'Angelus de Noël

L'Angelus de Noël er en undtagelse i Brygshoppens sortiment, idet den brygges af det franske bryggeri Brasserie d'Annoeullin. Bryggeriet ligger ved den nordfranske by Lille, og er det sidste håndværksbryggeri i hele kommunen, som ellers tidligere havde mange bryggerier og traditioner. Brasserie d'Annoeullin blev grundlagt i 1905 og ledes i dag af Bertrand Lepers, som er 5. generation af familien på bryggeriet. Brasserie d'Annoeullin brygger øl indenfor flere traditioner: den nordfranske specialitet, Bières de garde, Bières de Mars (brygges i de kølige perioder – forår og efterår), juleøl, et par specialøl og en pilsner. Bryggeriet er kendt for sine 'lette' øl i Nordfrankrig og det sydlige Belgien (Wallonien).

L'Angelus de Noël har en smuk messig-gylden farve, en let skum og en sødligt-frisk duft med toner af søde, modne frugter tilført et stænk af citrus. Smagen er let og starter med et fint syrligt pift, men iblandes hurtigt milde, sødlige maltede nuancer med et stænk af orange, lys karamel og noget der nærmer sig marcipan og konfekt. I eftersmagen kigger en svagt græsagtig og næsten blomsterlig humle frem i kulissen, som dog aldrig kommer helt fri af de milde syrlige klange og de karamelagtige klæder. L'Angelus de Noël vil gøre sig fint til julefrokostbordet, men har bestemt også sin berettigelse, når aftenen er faldet på og de mørke traditionelle juleøl trænger til en frisk og fyldig afløser.

Delirium Noël

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. Delirium serien består af tre forskellige Ales – Delirium Tremens, som har fået mange priser og sædvanligvis er at finde på Top 50, når ølkendere vurderer verdens bedste Ales, Delerium Nocturne og Delirium Noël. 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 salgsorienteret ølserie. Det er dog langt fra tilfældet. Tværtimod er der en række bryghuse i Belgien, som har ladet sig inspirere af skøre og uhøjtidelige indfald for at placere sig på det overvældende belgiske ølmarked.

Delerium Noël 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 Noël er oplagt til julebordet, hvor de let frugtig-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 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, som også er prydet af lyserøde elefanter!

Abbaye des Rocs Speciale Noël

Denne julebryg er ikke til at komme udenom – det er en klassiker, og noget af det bedste julebryg Belgien kan byde på! Bryggeriet Brasserie de l'Abbaye de Rocs er et lille familieforetagende beliggende i det sydvestlige Belgien tæt på den fransk-belgiske grænse. Med en årlig øl-produktion på kun godt 3200 hl, 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.

Spéciale Noël præsenterer sig med en flot, kraftig skumhat og en forførende duft af rosiner, svesker, frisk-kværnet peber og ingefær. Smagen er lækker fyldig og domineret af karamel og portvin med strejf af peber og især ingefær. Det er kombinationen af de søde karamelfrugtige nuancer og de friske krydderier, som er denne brygs særkende og styrke. Det er en smagfuld julebryg, som trods sine 9% alkohol ikke er 'mættende' og således sagtens kan drikkes til et veldækket julebord.

* * *

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 2009. God fornøjelse!