

TAWØL Super ølsmagning - 9 træffere - 2016

1. Hoegaarden Wit (4,9%vol) Hoegaarden Wit, Hoegaarden Witbier eller bare Hoegaarden [HOOgarden] er en lys belgisk hvedeøl med en lidt uklar hvidgul farve, en tyk cremet skumkrone og moderat kulsyreudvikling. Den har en lækker og overraskende frisk smag med blød fylde og aroma af citrus og koriander. Den dufter friskt og krydret, med en tør syrlig tone af appelsin. Bør serveres i frosne glas.



2. Jacobsen EXTRA Pilsner (5,3%vol) Denne stærke pilsnerøl er brygget på nordiske økologiske råvarer, bl.a. vildtvoksende havtorn. Med sin strågule til gyldne farve og det tætte cremede skum med blonder står den flot i glasset. Kornduft blander sig med abrikos og jordbær. Smagsmæssigt oplever du en middelfyldig pilsner med godt, bittert bid i eftersmagen.

3. My Pils (2 ØL) (4%vol) My Pils er en ravgylden øl på 4% alk, med et luftigt vidt skum. I aromaen er der duft af lys malt, en god bitterhed og masser af humleduft af citrus, melon og ananas. I smagen er der også tonsvis af humle, faktisk så meget, at det vel slet ikke er en pilsner. Der er en rigtig god bitterhed, og masser af smag af citrus, melon, ananas og lidt grape. Bag humlen ligger en fin smag af malt, som er med til at give en god mundfylde. Den lange eftersmag er frisk, godt bitter og med livgivende mængder humle.

4. Svaneke Saison IPA (6,5%vol) Betegnelsen "Saison" stammer som andre gode ting i ølets verden fra Belgien, hvor bønderne før i tiden bryggede øl i årets kolde måneder til brug i resten af året og ikke mindst til at slukke tørsten hos de arbejdere, der var beskæftiget på gården i løbet af sommeren og høsten - altså sæsonarbejderne, les saisonniers. I dag har bryggerier verden over deres helt egne fortolkninger og definitioner af, hvad en "Saison" er, og i Svaneke Bryghus' udgave er der altså tale om en india pale ale-udgave, en sædvanligvis godt humlet øl, men her dog med en forholdsvis dæmpet bitterhed, som mest viser sig i afslutningen og eftersmagen som en smag af det hvide frugtkød i en grape. Der er tale om en frisk og meget let drikkelig øl med tydelige noter af saison gær. En flot repræsentant for øltypen Saison.



5. Lottrup Stone Street IPA (6%vol) Aromaen har duft af malt, frugt, lidt karamel, samt en behagelig humleduft af græs, gran, en anelse grape og lidt blomster eller krydderurter. Det er en blød aroma, som får Stone Street IPA til at minde meget om en lagerøl, hvilket også er det indtryk smagen giver i starten. Den milde bitterhed giver plads til smag af malt og en udemærket frugtighed, og det overordnede indtryk er af en let drikkelig øl. Men så begynder der at ske noget, efterhånden som eftersmagen får taget i smagsløgene, for en bitter smag af græs, grape og lidt citrus, bider sig langsomt fast. Det er en insisterende bitterhed, som uden at være kraftig, bliver dejligt dominerende i eftersmagen.



6. Paulaner Salvator (7,9%vol) Salvator er en Sydtyisk kobberrød dobbeltbock på 7,9% alc, med et tæt flødefarvet skum som holder længe. Undergærede øl er jo ligesom mere rene og friske i det end Ales, så selvom Salvator er mørk og kraftig, er aromaen ret frisk, og har duft af malt, nødder, lidt citrus, lidt alkohol, og en fin bitterhed som runder det hele af. Smagen er dejligt kraftig, med en rigtig god mundfylde, en mellemstor sødme og lidt bitterhed. Der er smag af nødder, malt og usædvanligt meget krydret smag af en tysk øl. De 7,9% alkohol er næsten gemt af den kraftige smag, også i eftersmagen, som går hen og bliver fint bitter/krydret.



7. Midtfyns Stout (7,2%vol) Midtfyns Stout er en kaffesort øl med et tæt



lysebrunt skum. I aromaen er der duft af chokolade, sød lakrids og lidt brændt malt. Der er forholdsvis meget sødme og kun lille bitterhed. I smagen derimod er der en god bitterhed, som mest kommer fra malten. Der er smag af lakrids og bitter chokolade.

8. Belhaven Wee Heavy 90 shilling(7.4%vol) Belhaven Wee Heavy er en klassisk stærk Scotch Ale hvortil der er brugt lokal East lothian bygmalt. Det giver en rig og meget kompleks øl med høj viskositet , med noter af tørret frugt og kandis. Det er faktisk ligesom julekage i et glas.



9. Hornbeer Caribbean Rumstout(10%vol) En meget kraftig stout med brændte toner fra ristet bygmalt, røgmalt, kaffe, en smule krydderier og som prikken over i'et: en sjat rom og herefter lagret på egetræ. Passer perfekt til desserter.



Skål og velbekomme - TAWØL

