

# Jule Ølsmagning 2017

- **1. Julehjorten** - Randers Bryghus ( 6 stk 3 liter )
- **2. Chrimas Ale shepherd Neame** ( 10 Stk 5 liter)
- **3. Wildflower Batch 500** - Ebeltoft Gårdbryggeri ( 10 stk 5 liter)
- **4. Gourmetbryggeriet Belgisk Sort Ale** ( 5 stk 3,75 liter)
- **5. Ding Dong Fuglsang Haderslev** ( 10 stk 5 liter)
- **6. Wildemoes - Assens** ( 7 stk 4.6 liter)
- **7. Schneider Weisse TAP X - Tyskland** ( 4stk 3liter)
- **8. Krampus Cervisiam 10% vol** ( 15 stk 5 liter )



# 1. Julehjorten 6%

## Randers Bryghus (Syndikatet)

- Mørk vinter ale baseret på specielt udvalgte belgiske malttyper og belgisk overgær.
- krydret aroma præget af frugt og mørke bær.
- komplekse smag af karamel og kandis, krydret med indslag af lakrids og chokolade, balanceret med en velafstemt bitterhed.



## 2. Shepherd Neame Christmas Ale

7%Vol

- Der er en krydret signatur til denne utroligt komplekse vinter-ale. Næsen minder om rosiner, dadler og melasse, mens ganen er vinøs med tanninlignende noter af læder, vanille, abrikoser og et strejf af rustik Armagnac på mål. En fantastisk ” after-dinner drop”.



# 3. Wildflower Batch 500 - Ebeltoft Gårdbryggeri 6.9%vol

- Lidt stærkere, lidt hopper, lidt mere alt! Denne specialudgave af Wildflower IPA blev lavet for at fejre Ebeltoft Gaardbryggeriets 500. batch af øl. Aggressivt hoppet med Mosaic, Chinook og Cascade. Enorme fersken, fyr og citrus noter med et antydning af den klassiske wildflower blomster karakter også – og en hel masse saftigt !!



## 4. Gourmetbryggeriet Belgisk Sort Ale 8%vol

(Brygget af Het Ancher i Belgien, der også brygger Golden Carolus)

- Sort Ale er en traditionel øl, brygget med mørke og meget velafbalancerede malte, og efter den klassiske infusions metode - en Methode, der bedst kan sammenlignes med kaffebrygning. De aromatiske malte og markante gærnoter giver en rubinrød varmede rund, men også frisk øl. Sort Ale er en kraftig og velsmagende øl velegnet til kraftigt smagende retter som julemad, vildt og gryderetter. Anbefalet temp. 8-9 grader.





# 5. Ding Dong Fuglsang Haderslev

## 7.6%vol

- Fuglsangs gyldenbrune julebryg dufter krydret og fyldigt med et let strejf af frugt. Selvom Ding Dong er stærk, har den en nærmest vinøs lethed, og derfor egner den sig udmærket til juletidens pølseborde.

Ding Dong lagres ved 0 °C i op til et halvt år, hvilket giver smagen den karakteristiske kraft og fylde. Mørkt karamelmalt og aromahumlens duft af frugt afrunder den helstøbte oplevelse af julebryg, der går klokkerent ind



## 6. Willemoes Jul 2017 - 8%vol

- I forkæles i år med en Belgisk Dubbel. Aromaen er præget af frugt, muskatnød og let ristede mandler. Smagen er fyldig, varmende og med strejf af anis og blommer. Denne flotte ravrøde øl er afrundet med mango og passionsfrugt, som bidrager med en karakteristisk smag og diskrete syrlige noter.



# Schneider Weisse Tap X Mein Cuvée Barrique

## 9.5%vol

- I 2010 startede Hans-Peter Drexler (Brygmester hos Schneider) et nyt projekt: modning af nogle af hans fineste øl i vinfade. Han nød godt af brygmester Jérôme de Rebetez ekspertise fra Brasserie des Franches Montagnes i
- Schweiz, der voksede op i en vinproducerende familie.
- De to skabte en serie lækre nye øl.
- **Mein Barrique Cuvée** byder dig velkommen med
- en frugtagtig næse, der minder om figner og
- tørrede pærer. På din gane møder du kirsebær, afbalanceret
- med et strejf af vanille og chokolade
- og en behagelig sur og lakridsmag. En opvarmning
- af velafbalanceret cuvée med en lang, tør finish –
- ligesom en god rødvin.





# Krampus 10%vol

- **Jule imperial stout** brygget af **Cervisiam Mikro bryggeri** i Oslo.
- med smagsnoter af
- orange/appelsin,
- vanilie og chokolade

