

Tager det mere end 5 minutter?

Den 20. oktober afholdte lokalafdelingen årsmøde. Og intet årsmøde uden at der også er en smagning efter.

Hvis du vil læse hvad der skete på årsmødet. Kan du læse **referatet**, for her vil vi kun skrive om selvsmagningen.

Emnet var alt godt fra Fakta. Ideen kom efter at Danske Ølentusiaster har indgået en aftale med Fakta om at bedømme og hjælpe dem med at vælge øl.

Derfor havde vi valgt at købe 9 øl i Fakta, som alle er blevet bedømt og beskrevet af Danske Ølentusiaster. Bedømmelsen og beskrivelsen er blevet trykt i Faktas ugeavis.

Hver af de 9 øl blev serveret, og fik beskrivelsen og bedømmelsen med på vejen. Det kan kun siges at der var ikke helt enighed om bedømmelserne. Lige som der heller ikke blandt de fremmødte var helt enighed om hvilke øl der var gode og hvilke der var knap så gode.

Aften forløb med en masse snak om øllene, samt om foreningen som helehed. Der kom flere ideer frem til hvad vi kan lave, og samtidigt fik vi vendt nogle tiltag, som lokalafdelingen nok vi tage fat i.

Den var en meget hyggelig aften med masser af snak og tid til de gode øl.

Bavaria 0,0 Wit

En dejlig uklar gleggul alkoholfri øl inspireret af den belgiske hvedeøl type witbier. Frisk, citrusmag der indeholder noter af banan, koriander, og appelsin, der rundes af med en fyldig sødme. En forfriskende sommerlig øl, der ikke mangler fyldighed til trods for at alkoholen er udeladt. En rigtig vellykket alkoholfri øl.

Alkohol: 0,0% vol.

Bedømmelse: 3 flasker ud af 6

Ørbæk Fynsk Forår

Flot strågylden farvet ale med et godt cremet og vedvarende hvidt skumdække. Behagelig pikant og let parfumeret aroma fra den tilsatte hyldeblomst. Yderst forfriskende sommerøl med den god prikkende kulsyre, efterfulgt af en let sødlig blomstret smag hvor

hyldeblomsen for alvor folder sig ud. Hyldeblomsten tilføjer øllet en delikat foiskhed og en anelse syrlighed.

Serveringstemperatur 5-6 grader.

Alkohol: 5,5% vol.

Bedømmelse: 4 flasker ud af 6

Indslev Svane Hvede

Forfriskende lækker og velbrygger hvedeøl efter stolt bayersk tradition. Højt hvid skum en fin høj karbonering som det passer sig for øltypen. God stor citrus aroma med antydninger af banan og bubblegum. Blid og lækker mundfølelse med masser af smag der indeholder tydelige elementer af banan, og i mindre grad koriander og kryddernellike.

Serveringstemperatur 5-7 grader.

Alkohol: 4,9% vol.

Bedømmelse: 4 flasker ud af 6

Svaneke Brown Ale

Indbydende belgisk tripel med en god contrast fra den flotte gyldene farve til den smukke rødhvide skumkrone. Kraftig urteagtig aroma af vanilje, lemon og sød sherry. Tydelig smag fra den delgiske gærstamme som giver en associationer til ferskner, appelsin og banan. Sød nærmest sirupsagtig finish indeholdede behagelige elementer af sort peber og dessertvin.

Serveringstemperatur 6-8 grader.

Alkohol: 5,0% vol.

Bedømmelse: 4 flasker ud af 6

Paulaner Hefe-Weissbier

Den kendte og traditionelle tyske hvedeøl, ufiltreret og eftergæret på flasken. Smuk og tillokkende med sin indbydende flotte lyse orange farve og det trykke cremede råvide skum i det høje duggede hvedeølsglas hvor den for alvor hører hjemme. Tydelig duft af dejlig hvedemalt med noter af kryddernellike. Sødlig smag der udstråler en skøn friskhed og med frugtige noter af banan og korn.

Serveringstemperatur 5-7 grader.

Alkohol: 5,5% vol.

Bedømmelse: 4 flasker ud af 6

LA Trappe Dubbel

Kun 11 bryggerier i verden må bære det ærefulde trappist-logo og La Trappe er et af dem. Munke på klosteret her fremstillet denne fyldige dubbel, der åbner med et kraftigt vedvarende råvidt skum der hænger i smukke blonder på glassets sider. Duften er præget af en dejlig sødme af modne bananer og smagen er kraftig med noter af rosiner, dadler og andre mørke frugter. Førsteklasses klosterøl, velbrygger med bred appeal.

Serveringstemperatur 8-10 grader.

Alkohol: 7,0% vol.

Bedømmelse: 5 flasker ud af 6

Willemoes Belgisk Ale

Klar ravgylden belgisk inspireret ale, med en sødlig frugtig smag som indeholder behagelige noter af tørret frugt, farin og et svagt strejf af anis fra den tilsatte lakrids. Mild ale, der slutter i en moderat sødme med et strejf af portvin.

Serveringstemperatur 8-10 grader.

Alkohol: 7,% vol.

Bedømmelse: 4 flasker ud af 6

Tongerlo Tripel

Indbydende belgisk tripel med en god kontrast fra den flotte gyldne farve til den smukke råhvide skumkrone. Kraftig urteagtig aroma af vanilje, limon og sød sherry. Tydelig smag fra den belgiske gærstamme som giver en associationer til ferskener, appelsin og banan. Sød nærmest sirupsagtig finish indeholdende behagelige elementer af sort peber og dessertvin.

Serveringstemperatur 8-10 grader.

Alkohol: 9,0% vol.

Bedømmelse: 4 flasker ud af 6

La Trappe Quadrupel

Kun 11 bryggerier i verden må bære det ærefulde trappist-logo og La Trappe er et af dem. Glæd dig, dette er ægte munkeøl af høj klasse. Vinøs varmende og kompleks belgisk stærk øl, fyldt med fine detaljer som krydernelike, æbler, bære samt banan. Utrolig kompleks fyldig smag af blomme, dadler med en lang frugtagtig final samt en vinøs afslutning som giver en god varme i kinderne. Nydes i små slurke og i godt selskab, velskænket i tulipan gls eller dit bedste rødvinsglas.

Serveringstemperatur 8-10 grader.

Alkohol: 10,0% vol.

Bedømmelse: 6 flasker ud af 6