



Nyheder for Danske Ølentusiaster, Lokalfdeling Aarhus

Barleywinesmagning 6/2 kl. 19:30



OBS: I første nyhedsbrev stod der nede under tilmeldingsdetaljerne "tirsdag 6 januar", det er naturligvis "tirsdag 6 februar, som også fremgår af overskriften". Vi beklager copy-pastefejlen. Hvis nogen har indbetalt og troede det var januar, og ikke kan 6 februar, så giv besked til Morten på 31538153.

Der er i øvrigt kun 15 pladser tilbage...

Mangler du lige en julegave til dig selv – så må en billet til februars varmende barleywinesmagning da være lige det rette.

Meinhardt Jacobsen og Morten Skov afvikler, på Fairbar med plads til 40 deltagere, en smagning ud i denne skønne, vinøse og fyldige ølstilart.

Vi skal smage disse 10 øl (her angivet i vilkårlig rækkefølge):

- Bereta: "**Jungspund**" 10,1% Type: Anden, med kokos og brændt karamel
- Frontaal: "**David vs Goliath**" 10% Type: Anden, bourbon fadlaget
- Frontaal + Het Anker + Barrel Botique: "**Barrel Friends Forever**" 11% Type: Engelsk, fadlagret på Gouden Carolus Single Malt fade
- O/O: "**100.2**" 14,1% Type: Engelsk, fadlagret på calvados fade
- Moersleutel: "**Envy**" 12% Type: Anden, fadlagret og blended
- Nøgne Ø: "**Sovereign of the Seas**" 17% Type: Engelsk, bourbon fadlagret
- Fanø Bryghus + Pleasanti Street: "**Promises Made**" 10,8% Type: Engelsk, klassisk
- Fanø Bryghus + Pleasanti Street: "**Promises Kept**" 13% Type: Engelsk, armagnac fadlagret
- Funky Fluid: "**3rd anniversary**" 12% Type: Amerikansk, dobbelt bourbon fadlagret, ahornsirup, ristet kokos og vanilje
- Baladin: "**Xyauyu Kioke**" 14% Type: Engelsk, fadlagret på åbent japansk soyafad

Med blot en øl på under 4 i Untappd-rating, og bedste på 4,36, ligger smagningsgennemsnittet på dejlige 4,17.

Pris/tilmelding: 220 kr. på Mobilepay: 905150 (Danske Ølentuiaster Aarhus)

(Har du ikke Mobilepay, så sendt SMS til Morten Skov på 31538153 så aftaler vi kontantbetaling)

Der er 40 pladser.

Tid: Tirsdag 6. februar 2024 kl. 1930

Sted: Fairbar, Klostertorvet 6, 8000 Aarhus

OBS. Kom gerne lidt før og køb en starter-øl, og støt vores vært.

Tilmeldingen er bindende, men bliver du forhindret så giv besked på 3153 8153, så kan vi prøve at videresælge din plads.

ANDRE KOMMENDE LOKALARRANGEMENTER

Ændringer siden seneste nyhedsbrev er markeret med fed.

Med forbehold for ændringer:

UDSOLGT - Januar, onsdag d. 10. kl. 19:00 - Belgisk smagning, Sted: Åben Ølbar v. Keld Jensen

Februar, tirsdag d. 6. kl. 19:30 - Barleywine smagning, Sted: Fairbar v. Meinhardt Jacobsen og Morten Skov

Februar, lørdag d. 17. kl. 14:00 - Åben smagning, Sted: Åben Aarhus, v. Åben Aarhus, koordineret af Jannik Toft Andersen

Marts, tirsdag d. 12. kl. 19:00 - Ølmærkeuddeling, Sted: Voxhall, V. DØE Aarhus

Marts/April, dato tilgår - "Nord-for-Aarhus" smagning med bryghuse fra lokalområdet bl.a. Haulrik og Myrki, Sted: tilgår, men påregn at tage letbanen eller bus til enten Skødstrup el. Mørke, koordineret af Robert Salomon

April, dato tilgår - Beerwalk, Sted: rundt om i byen, V. Meinhardt Jacobsen

April, onsdag d. 17. kl. 19:00 - Battlesmagning, Sted: Mundhæld V. Casper Hansen

Maj, dato tilgår - Danske sours smagning, Sted: tilgår V. Meinhardt Jacobsen

Maj, dato tilgår - Beerwalk, Sted: rundt om i byen, V. Jannik Toft Andersen

Juni, tirsdag d. 11. kl. 19:00 - EM 2024 smagning, Sted: Fairbar, V. Jannik Toft Andersen

Juni, dato tilgår - Beerwalk, Sted: rundt om i byen, V. Keld Jensen

September, dato tilgår - Smagning med Årets Bryggeri, Sted: tilgår, koordineret af Morten Skov

September, onsdag d. 11. kl. 19:00 - Californisk Hollywood smagning,

Sted: Mundhæld V. Morten Skov

September, dato tilgår - Beerwalk, Sted: rundt om i byen, V. Jannik Toft Andersen

Oktober, dato tilgår - Årsmøde med efterfølgende smagning V. DØE Aarhus

Oktober/November, dato tilgår, men en lørdag - Psykopatsmagning II, Sted: Tilgår

December, dato tilgår - Julefrokost, Sted: Tilgår

ANDET

ÅBEN giver rabat: Vi gør opmærksom på at ÅBEN Bar i Aarhus har meddelt os at de giver 15 % rabat til medlemmer af Danske Ølentusiaster. Så det er da bare med at komme forbi Rosensgade 28, vise medlemskortet på mobilen/ale.dk og smage på deres gode øl!

Krenkerup giver rabat: Vi har modtaget en mail fra kommunikationschef Louise på Krenkerup Bryggeri. De vil gerne give rabat til Danske Ølentusiaster som tak for at Lokalfdeling Maribo har indstillet bryggeriet til Årets Bryggeri. Du kan få 10% ved at anvende koden DØE10 på deres webshop (indtastes til sidst lige før betaling)



KONTAKT

Danske Ølentusiaster,
Lokalfdeling Aarhus
Mail: lokalafdeling.aarhusc@ale.dk



[Se dette nyhedsbrev i webbrowser](#) |
[Ret dine nyhedsbreve](#)

To unsubscribe from future emails, [click here.](#)