

Limited Release



Halvandet års utålmodig venten er forbi, for dagen er oprundet, hvor Nørrebro Bryghus afslører, hvilke små mirakuløse sjældenheder, der de seneste år har gemt sig i kældre og på lofter!

Der er naturligvis tale om "Limited Release", et omfattende program af fadlagrede øl, som med lige dele håndværksmæssig snilde og omsorgsfuld kærlighed er blevet til de mest vidunderligt luksuriøse drikke.

Variationen på de 7 premierer vil være stor, men til fælles har de, at de alle har tilbragt kortere eller længere tid på egefade, hvor øllet har udviklet sig forskelligt, alt efter fadenes alder og oprindelsesland, samt deres tidligere indhold. Ydermere har de enkelte øls lagringstid været meget forskellig, og nogle af dem er tilsat vildgær og mælkesyrebakterier for at give yderligere kompleksitet og syrlighed.

Vi præsenterer et par sjældenheder fra den belgiske tradition, nemlig typerne Oud Bruin og Saison, mens den engelsk/amerikanske tradition byder sig til med Barley Wines, Porter og Imperial Stouts. Lagringen er foregået på vinfade (fx. Tempranillo og Merlot) og spiritus (fx. Bourbon og Cognac).

Som navnet "Limited Release" antyder, så findes disse øl i endog meget begrænset mængde. Typisk eksisterer der ét fad af hver øl, dvs. ca. 250 liter, tappet på 37,5 cl flasker.

Saison Lambic Pinot Noir - er en sur saison variant på 6,5% alk., brygget i Januar 2009 af Shaun E. Hill. Den har lagret i franske Pinot Noir egefade med Brettanomyces i 4 måneder, og ved tapning blev øllen blandet med Drie Fontainen Lambic 2007 – personligt udvalgt af bryggeren. Resultatet er en unik sur øl med duft af hestedækken, kostald og jord (!), en smag med præg af eg og citrus, og en let tør, frugtig og bitter krop samt en sprød, krydret eftersmag.

Viking Oud Bruin - er en sur Belgisk Brune øltype på 6,5% alk. Basis øllen var en Belgisk Brune brygget i september 2008 af Master Brewer Class 08/09 fra den Skandinaviske Bryggerhøjskole. Den færdige øl har lagret på Spanske Tempranillo fade med flere typer af Brettanomyces og Lactobacillus. Resultatet er en balanceret sur og ekstremt kompleks, rund vinøs øl, med duft af eg og hestedækken, suppleret i smagen af malt - og karamelnoter, der afsluttes af en ren, sprød og frugtig eftersmag.

Seven Bordeaux Barrel – er en meget fyldig Russian Imperial Stout på 12% alk. Den er brygget i oktober 2008 af 7 af de bedste bryggere i Danmark, som en blanding af de 7 brygges egne opskrifter af øllen. Efter gæring har denne øl lagret 7 måneder i Bordeaux fade af amerikansk eg. Resultatet er en intens, kompleks krop og en aroma, hvor vanille, eg og ristede malte er gennemtrængende. Smagen er stor, tør og blød med solid bitterhed og en lang, ristet eftersmag med vanille og egesødme.

Seven Niepoort Barrel - er en meget fyldig Russian Imperial Stout på 12% alk. Den er brygget i oktober 2008 af 7 af de bedste bryggere i Danmark, som en blanding af de 7 brygges egne opskrifter af øllen. Efter gæring har denne øl lagret 7 måneder på portvins fade fra vores venner i Niepoort. Resultatet er en meget fyldig øl, præget af portvinens sødme. Både duft og smag er domineret af druer, portvin, kaffe, chokolade og ristet lakrids. Kroppen opleves silkeblød, medium sød, og der følger en varm, lang eftersmag.

Little Korkny Ale 2007 Bourbon Barrel – en Barley wine på 12% alk. Efter gæring har denne øl lagret i 9 måneder på ståltank, hvorefter den er lagret yderligere 12 måneder på Bourbon fade. Aromaen af denne helt ekstremt intense og komplekse øl er domineret af krydret bourbon og vanille med toner af malt og tørret frugt. Smagen er tør og kompleks med tydelig eg og et friskt lille syrligt "touch". Den lange eftersmag er krydret, rig og sødmefuld.

Little Korkny Ale 2007 Niepoort Barrel - en Barley wine på 12% alk. Efter gæring har denne øl lagret i 9 måneder på ståltank, hvorefter den er lagret yderligere 12 måneder på Niepoort fade. Duften i denne ekstremt intense og komplekse øl er domineret af kraftige

Limited Release



malttoner, hvor også rosiner og nødder trænger sig på. Smagen er fyldig, vinøs og portvinspræget med blød eg bag. Den lange eftersmag er varm og alkoholisk med en let sødme.

Little Korkny Ale 2007 Cognac Barrel - en Barley wine på 12% alk. Efter gæring har denne øl lagret i 9 måneder på ståltank, hvorefter den er lagret yderligere 12 måneder på cognac fade. Aromaen af den ekstremt intense og komplekse øl er domineret af eg og frugtnoter såsom blomme og fersken. Smagen er yderst fyldig, med præg af cognac, rosin og vanille. Den lange eftersmag er vinøs og sød med eg som et tørt islæt.

Alle flasker er håndtappet på 37,5 cl.

Pris kr. 98,00