



Deadline hvert femte minut

Danmarks **største** net-avis

Ole Madsen - 15:02 - 09. ??? . 2008

Øltips: Fransk jul

Julebryg er ikke kun en dansk foreteelse, til gengæld har vi nok det største udbud - mindst 200 forskellige slags af den herlige drik

En række de af julebryg, du finder i forretningerne, er fra Nordfrankrig. Bryggerierne i området, der også kaldes Pays de la bière, har et generelt højt niveau, og deres bryg vil vække lykke ved ethvert julebord.

CH'TI CUVEÉ DE NOËL BRUNE

Bière de Garde - 7,5 procent Brasserie Castelain



Grovskåren, kastanjebrun øl. Smag og aroma domineres af malt suppleret med noter af karamel, brændt sukker, lakrids og kaffe. Trods alkohol og fyldig malkrop er det stadigvæk en relativ let øl. Eksklusiv julebryg til den hjemmelavede risengrød eller confit de canard.

Pris: 65 cl, 39,95 kroner i en del forretninger

LA CHOLETTE BIÈRE DE NOËL

Bière de Garde - 7,0 procent Brasserie La Choulette



Rustik øl med et tæt blødt skum. Komplex maltet profil med krydrede toner af chokolade, karamel, rosiner, blommer, nødder, træ, chokolade og alkohol. Vinøs og afsluttende tør, let humlet finish. En landøl, som spiller sammen med klassisk andesteg.

Pris: 75 cl, 45 kroner i specialforretninger

ST. LANDELIN SPECIALE NOËL

Biere De Abbaye - 6,8 procent Les Brasseurs De Gayant



Lækker, livlig ravfarvet øl med en behagelig afstemt sødme. Noter af friskbagt hvedebrød, karamel, jordbær og en snert nelliker. Absolut et velsignende og velgørende julebryg, der får

juleklokkerne til at ringe. En harmonisk og ukompliceret øl, som vil tiltale de fleste.

Pris: 75 cl, 39,95 kroner i mange forretninger