

Kære Alle

Ølfestival i Horsens

Vi vil gerne starte med at sige tak til alle jer, der besøgte os på vores stand på Ølfestivalen i Horsens. Det var en helt forrygende weekend, der med 4527 besøgende satte ny publikumsrekord for ølfestivaler i provinsen. Vi drog afsted i vores tourbus, som vi havde proppet til bristepunktet med vores gode produkter. Blandt andet havde vi medbragt lidt af vores spændende høstbryg Harvest Ale, selvom den egentlig var udsolgt. Det var dejligt at få lov til at præsentere vores gode øl for så mange øl-interessererede mennesker. På gensyn i 2007!



Ølogmad.dk

Her i november har GourmetBryggeriet lanceret en helt ny hjemmeside, som du som bruger kan være med til at sætte dit præg på. Hjemmesiden hedder www.ologmad.dk og er dedikeret til det gastronomiske samspil mellem øl og mad, der som bekendt er



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET

vores varemærke. Her vil du finde al den inspiration, du har brug for, når du skal sammensætte lækker mad med godt øl. Du kan ikke blot finde opskrifter, der passer til øl. Som registreret bruger har du også mulighed for at tilføje egne opskrifter, at kommentere eksisterende opskrifter, at vurdere eksisterende opskrifter ved stemmeafgivning og at tilføje billeder til eksisterende opskrifter. Desuden kan du fordybe dig i hjemmesidens ølleksikon, som du kan være med til at redigere og udbygge.

Vi glæder os til at se dig på ølogmad.dk og håber, at du har lyst til at gå på opdagelse sammen med os i dette spændende univers. Lige for tiden er det naturligvis julemaden, der er i fokus.

Velbekomme!

Jingle Ale og Frosty

I år har vi valgt at lave ikke blot én, men hele to juleøl.

Den ene er naturligvis Jingle Ale, som vi lancerede i 2005. Allerede sidste år blev Jingle Ale kåret som en af Danmarks bedste juleøl, men også i år er den med helt fremme i opløbet, idet den både i en smagning i [Ekstra Bladet](#) netop har placeret sig på en flot 2. plads og har vundet smagningen af julebryg i [Nyhavn](#) i kategorien *Bedste øl fra mikrobryggerierne*.

Inspirationen til Jingle Ale (7,3 %) kommer fra de britiske strong ales, der traditionelt har været kendt for en rig base af malt med stor fylde og lunende alkohol. Jingle Ale er ud over en basismalt brygget på en blanding af belgisk aromamalt og tysk münchermalt. Derefter er der efter britisk tradition tilsat to slags sukker, der hver især bidrager med sødme. Som noget helt specielt for denne øl er der også tilsat en krydderblanding bestående af muskatnød, kanel og honning. Alle tre ingredienser harmonerer godt med øllets udvalg af sukker og er en væsentlig kilde til øllets unikke duft- og smagsprofil. Naturligvis er der også humle i øllet, men ikke i en grad, så det dominerer.

I forhold til den danske julemad må man hver især fremhæve øllets varmende og bløde fylde. Uanset om man er til flæskesteg eller fjerkræ, vil Jingle Ale have den store fordel, at det har en tilpas stor fylde og alkoholmængde til, at det kan skære igennem det gode sul. Dertil kommer de aromatiske toner af honning og krydderier, der virker meget harmoniske i helhedsindtrykket. Øllets imødekommende sødme, karamel og modnede frugtighed gør det særligt velegnet til rødkål og brunede kartofler.

Den anden juleøl, vi laver i år, hedder Frosty (4,9 %). Frosty henter sin inspiration i den nyere mikrobrygtradition og falder dermed ikke ind under en bestemt



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET

øltypedefinition. Frosty er en overgæret juleøl med masser af duft af karamel og modne frugter. Den er gyldent ravfarvet med et mørkt skær. Skummet er cremet og lysebrunt. Øllet er smagssat med de mest udsøgte specialmalte fra Bayern. Derudover er der tilsat en smule hvedemalt for at give øllet et ekstra fyldigt skumhoved. Frosty er humlet med Villamette og Goldings, som er to meget unikke, amerikanske aromahumler med noter af krydderi, frugt, blomster og skovbund. Øllet er gæret med en engelsk overgærstamme, og den dufter sødligt med en fin tone af citrus på en gennemgående bund af fyldig malt. Øllet fremstår livligt i munden uden antydning af bitterhed hverken i begyndelsen eller til slut, og den er dermed meget letdrikkelig. Frosty er udviklet med særlig tanke på det klassiske danske julefrokostbord. Dens runde sødme og nedtonede bitterhed gør, at den passer som hånd i handske til de lette julefrokostretter som sild, fiskefilet, rejer og leverpostej. Vi har altså ønsket at skræddersy en juleøl til hver sin begivenhed – en til juleaften og en julefrokosten. God fornøjelse!



GourmetBryggeriet – nu på First North

Onsdag den 13. december 2006 var en stor dag i bryggeriets historie. Denne dag blev GourmetBryggeriets aktier nemlig optaget til handel på OMX børsen First North. Du kan se billeder fra begivenheden på [First Norths hjemmeside](#). Handelen af aktier var stor, og kurserne var stigende straks fra åbningen. Kursudviklingen kan følges direkte på [First North](#). Morgenavisen Jyllandspostens erhvervsportal på nettet, epn.dk, har produceret et tv-indslag om GourmetBryggeriets første handelsdag på First North. Det kan du se [her](#).

Tilbage er kun at ønske alle en rigtig glædelig jul og et godt nytår!

Mange hilsner

GourmetBryggeriet

Du er velkommen til at sende dette nyhedsbrev videre til familie, venner, bekendte eller andre interesserede. Man kan tilmelde sig nyhedsbrevet på vores hjemmeside www.gourmetbryggeriet.dk



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET