Klosterstil: Fruktig og krydret

Varmgjæret øl tradisjonelt brygget ved Trappist-klostrene. Trappist-munkenes credo er «Ora et labora», bønn og arbeid, ettersom ordenen skal være selvforsynt. Øl fra de godkjente trappistbryggeriene har inspirert bryggere over hele verden med sin rike, fruktige, krydrede og i noen tilfeller utpreget sødmerike stil.

Øl i klosterstil til mat:

- Det klassiske valget: Tripel og reinsdyrfilet med soppsaus.
- Verdt å prøve: Dubbel og ostegratinert løksuppe.

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltdrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

Porter & stout passer til:

- Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.
- Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladekake.

Saison & farmhouse ale: Lyst, fruktig og friskt

Lyst øl, brygget på en blanding av maltet bygg og hvete og med særegne gjærtyper som gir ølet en krydret og utpreget fruktig aroma og smak, gjerne med en forsiktig syrlighet.

Saison & farmhouse ale til mat:

- Det klassiske valget: Saison og moules frites.
- Verdt å prøve: Saison og and med appelsinsaus.

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltdrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

Porter & stout passer til:

- Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.
- Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladekake.

luke 1

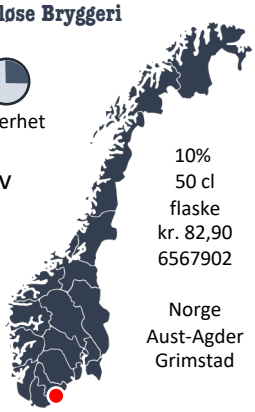
score 93

Nøgne Ø Julequad 2016

Nøgne Ø Det kompromissløse Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mahogni. **LUKT:** Aroma av tørkede frukter, malt og melasse. **SMAK:** Maltrik og fruktig smak, med tørkede frukter. **PASSER TIL:** Ost, dessert og aperitiff.



10%
50 cl
flaske
kr. 82,90
6567902

Norge
Aust-Agder
Grimstad

luke 2

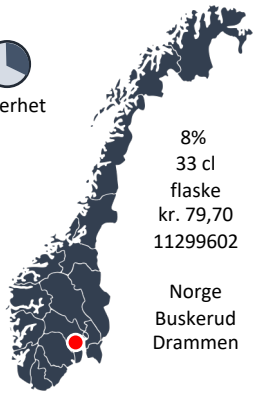
score 92

Haandbryggeriet Norse Yule

Haandbryggeriet

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk rødlig. **LUKT:** Kompleks aroma. **SMAK:** Smaksrik. **PASSER TIL:** Ost, storvilt og aperitiff.



8%
33 cl
flaske
kr. 79,70
11299602

Norge
Buskerud
Drammen

luke 3

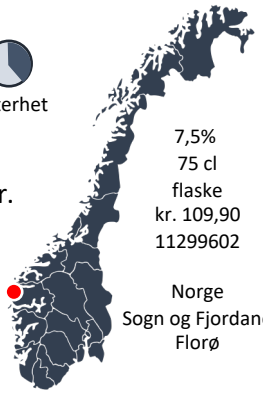
score 92

Kinn Solsnu 2019

Kinn Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Lys kobber. **LUKT:** Brød, urter, karamell og hint av krydder. **SMAK:** Balansert malt med kompleks smak. **PASSER TIL:** Lyst kjøtt, småvilt og fisk.



7,5%
75 cl
flaske
kr. 109,90
11299602

Norge
Sogn og Fjordane
Florø

luke 4

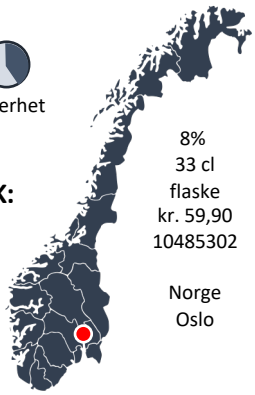
score 91

Klokk & Co Juleklokk

Klokk & Co

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk brun. **LUKT:** Frisk malt, knekk, kaffe og urter. **SMAK:** Fyldig smak av mørke bær, kaffe og sjokolade. Lett fruktig med god lengde. **PASSER TIL:** Lam, dessert og svin.



8%
33 cl
flaske
kr. 59,90
10485302

Norge
Oslo

FARGE OG DUFT: Brun-rød og klar. Dufter av mørke bær, tørket frukt og nøtter. **SMAK:** Kandissukker, sirup, honning, svisker, dadler og krydder. **PASSER TIL:** Pepperkaker og blåmuggost. **VURDERING:** Et helt perfekt juleøl. Ølet er balansert med utrolige fine kryddertoner. Dette ølet vil holde deg varm og god. Dette ølet er oppskriften på den perfekte jul. Må serveres temperert.

97

FARGE: Mørk, nesten svart, lett skum **AROMA:** I duften fant panelet noter av lær, fiken, brent karamell, brunt sukker, jord, mørk plomme, dadler, rosiner, belgisk gjær og et hint av tobakk. **SMAK:** I smaksbildet dukker sviskekompott, rosiner, fiken, knekk, søte epler, jordtoner og litt sjokolade.

Anbefalt

FARGE OG DUFT: Svart, uklar med lite skum. Dufter av sjokolade, kirsebær, knekk og svisker. **SMAK:** Røde bær, vanilje, kokos, banan, nellik, tobakk og svisker. Vinøse toner! **PASSER TIL:** Sjokoladedesserter og avec. Kan også nytes også alene. **VURDERING:** Et veldig komplekst juleøl med kjempegod smak. Ølet er fyldig og varmende. En sikker vinner til sene kvelder i romjulen!

95

FARGE OG LUKT: Tett svart. Sjokolade og kakaopulver. **SMAK:** Deilig fylde, med en lett sødme i avslutningen. Masse sjokolade og litt kaffe. **BRUKSOMRÅDE:** Dessert. **KONKLUSJON:** Masse sjokolade, meget rund og fin.

89

FARGE/LUKT: Gyllen. Hint av moden banan, krydder og gule epler. **SMAK:** Flott sødme, lang og god ettersmak med honning og krydder. **BRUKSOMRÅDE:** Ribbe. **KONKLUSJON:** Et lekkert juleøl som aldri svikter.

97

FARGE: Kobberfarget med middels, lyst skum **AROMA:** Vi plukker opp lukter som mango, appelsin, honning, brød, gress og basilikum i nesen. **SMAK:** En kompleks, men balansert, smak av fersken, appelsin, revet appelsinskall, sitron, karamell, honning og brød. Ettersmak med en diskret bitterhet, honning og appelsin. En øl mange synes passer bra til julematen, f.eks. Ribbe og kalkun.

Anbefalt Juleøl

Nettavisen

Kinn Solsnu har eit namn som burde vera sjølvforklarande, men for å vere på den sikre sida: Solsnu er det andre kallar «solverv». Tidspunktet då sola endrar seg frå å gå ned tidlegare og tidlegare og i standen byrjar å gå ned seinare og seinare. Eller motsett ved sommarsolverv. Solsnu er like mykje eit sesongøl som eit juleøl, men det blir sleppt kvart år saman med juløla og passar soleis godt inn som juleølanbefaling. Då Espen Lothe laga oppskrifta til ølet hadde han fiskemiddagar fremst i tankane, men hovudet på den karen er ikkje trongare enn at det og var plass til ein liten tanke om at ølet skulle passe greit til kalkun og.

Favoritt Juleøl

FARGE OG DUFT: Brun med lett skum, nokså klar. Dufter av karamell, nøtter, sirup og tørket frukt. **SMAK:** Nøtter, sirup, kandissukker, svisker og rosin. **PASSER TIL:** Blåmuggost og karamellpudding **VURDERING:** Et meget godt øl til dessertbordet!

97

FARGE: Brun i fargen, svært uklar med lett beige skum. **AROMA:** Mild aroma med hint av fiken, karamell, malt og sjokolade **SMAK:** Kraftige, fyldige smaker. Hint av bål og knekk i starten som erstattes av skogsbær og svisker. Noe sjokolade, vanilje og kaffe. Litt bitter ettersmak. Spennende øl hvor det skjer mye!

Anbefalt Juleøl

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltdrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

Porter & stout passer til:

- Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.
- Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladekake.

luke 5

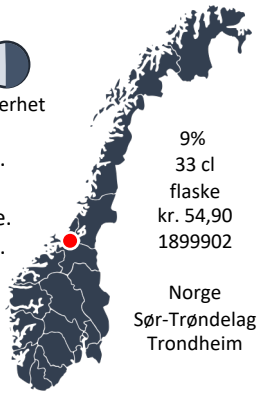
score 91

Austmann Stille Natt

Austmann Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Dyp mørk mot sort, hvitt skum.
LUKT: Anis, muskat og salvie, einer og brent karamell med hint av røstet kaffe.
SMAK: Kraftig og fyldig, men balansert. Komplekse kryddertoner av lakris, allehånde, kaffe og karamell.
PASSER TIL: Ost, dessert og storvilt.



9%
33 cl
flaske
kr. 54,90
1899902

Norge
Sør-Trøndelag
Trondheim

Spesial: Vriompeis

Øl som brygges med ingredienser eller metoder som gjør dem vanskelige å kategorisere, kalles gjerne spesial-øl. Dersom du er ute etter noe merkelig, annerledes, eller ukjent, kan det hende det finnes under «spesialøl».

luke 6

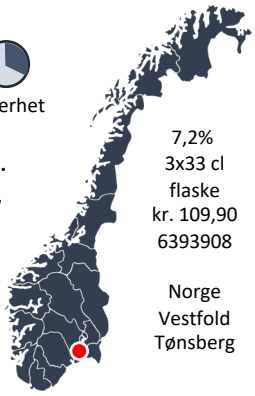
score 92

Færder Gull

Færder Mikrobryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Fra mørk gyllen til mokka.
LUKT: Duft av krydder og fenoler.
SMAK: Lav bitterhet, smaksrik.
PASSER TIL: Storfe, svin og lam.



7,2%
3x33 cl
flaske
kr. 109,90
6393908

Norge
Vestfold
Tønsberg

Spesial: Vriompeis

Øl som brygges med ingredienser eller metoder som gjør dem vanskelige å kategorisere, kalles gjerne spesial-øl. Dersom du er ute etter noe merkelig, annerledes, eller ukjent, kan det hende det finnes under «spesialøl».

luke 7

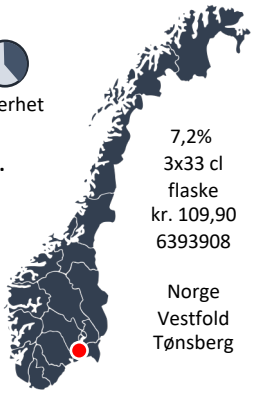
score 90

Færder Røkelse

Færder Mikrobryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Fra mørk gyllen til mokka.
LUKT: Duft av krydder og fenoler.
SMAK: Lav bitterhet, smaksrik.
PASSER TIL: Storfe, svin og lam.



7,2%
3x33 cl
flaske
kr. 109,90
6393908

Norge
Vestfold
Tønsberg

Spesial: Vriompeis

Øl som brygges med ingredienser eller metoder som gjør dem vanskelige å kategorisere, kalles gjerne spesial-øl. Dersom du er ute etter noe merkelig, annerledes, eller ukjent, kan det hende det finnes under «spesialøl».

luke 8

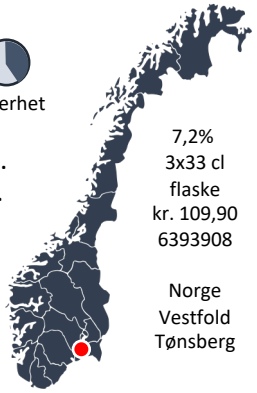
score 89

Færder Myrra

Færder Mikrobryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Fra mørk gyllen til mokka.
LUKT: Duft av krydder og fenoler.
SMAK: Lav bitterhet, smaksrik.
PASSER TIL: Storfe, svin og lam.



7,2%
3x33 cl
flaske
kr. 109,90
6393908

Norge
Vestfold
Tønsberg

drikkelig.no

NESE: Røkelse og myrra! Eller i alle fall litt røkelse og ganske mye krydder, definitvivt anis, koriander og hint av nellik. **SMAK:** Det smaker som det lukter, men med mer vekt på lakris. Søt Panda lakris, for å være spesifikk, men med snert av salmiakklakris på ettersmaken. Rikelig med krydder og røkelse er det her også. **KOMMENTAR:** Ingenting å utsette på Stille Natt i år heller. Nå begynner jeg å få noen årganger i kjelleren, så det kunne kanskje vært på sin plass med en liten Stille Natt-smaking? Austmann har (igjen) klart mesterstykket å lage et krydret øl som skriker jul, men likevel er balansert og særdeles drikkelig. Ølets svar på Fairytale of New York?.

5

FARGE: Rødbrun med lyst brunt skum **AROMA:** Muskat, jordtoner, lakris, likør, kaffe og mørk sirup. Lett alkoholsting i nesen. **SMAK:** Fyldig og smakfullt øl med toner av lakris, karamell, honning, kaffe og noe karve.

Godt Juleøl

FARGE: Lys karamell, flyktig skumtopp **AROMA:** Svakt søtlig duft med toner av honning, hvetebakst og sitrus. **SMAK:** En ganske søt smak med toner av tropiske frukter. Panelet finner noter av honning, karamell, fersken og appelsin. Fin balanse.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG DUFT: Mørke brun med mokka farget skum. Dufter av Rug, røyk og kakao. **SMAK:** Tobakk, knekk, brød, nøtter og ristet malt. **PASSER TIL:** Røkt pinnekjøtt og kraftige oster. **VURDERING:** Et meget godt juleøl med fin sødme og god munnfølelse.

87

FARGE: Colafarget med flyktig beige skumtopp **AROMA:** Et lett røykpreg som noen sammenligner med bål eller peis, panelet finner også noter av blåbær/skogsbær, sjokolade, lakris, svisker og gjærbakst. **SMAK:** I smaken finner vi røstet malt, blåbær, røyk, mandler, anis, sviske. Noen får også assosiasjoner mot pepper og brente skorper samt noe grapefrukt i ettersmaken.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG DUFT: Brun og nokså klar. Dufter av mandel, kaffe og julekrydder. **SMAK:** Kaffe, knekk, appelsin, julekrydder og kandissukker. Enkelt bærpreg. **PASSER TIL:** Ribbe og kalkun. **VURDERING:** Et øl med mye karamellsødme og røstet avslutning. Meget behagelig og god ettersmak. Et godt kjøp!

86

FARGE: Karamell med flyktig lys skumtopp **AROMA:** I nesen får vi karamell, kaffe, anis og noe nellik. **SMAK:** Fyldig munnfølelse med toner av nellik, karamell, sjokolade, kaffe, noe kakao og litt allehånde. En i panelet finner også et snev av ingefær og sitrondrops.

Anbefalt Juleøl

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltdrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

Porter & stout passer til:

- Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.
- Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladekake.

luke 9

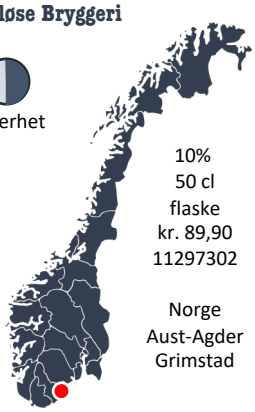
score 90

Nøgne Ø Svart Jul

Nøgne Ø Det kompromissløse Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Svart. **LUKT:** Aoma av lakris, vanilje, melasse, kaffe og tre. **SMAK:** Smak av lakris, melasse, kaffe, tre og søt sitrus. **PASSER TIL:** Aperitiff, dessert og ost.



10%
50 cl
flaske
kr. 89,90
11297302

Norge
Aust-Agder
Grimstad

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltdrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

Porter & stout passer til:

- Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.
- Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladekake.

luke 10

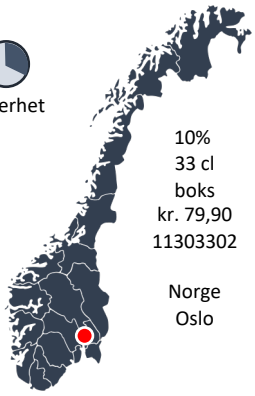
score 90

Cervisiam Gryla Imperial Christmas Stout

Cervisiam Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Sort. **LUKT:** Sjokolade, vaniljestenger, røstet malt, søt dessert. **SMAK:** Karamell, sjokolade, vanilje, lønn og vanilje. **PASSER TIL:** Aperitiff og dessert.



10%
33 cl
boks
kr. 79,90
11303302

Norge
Oslo

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltdrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

Porter & stout passer til:

- Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.
- Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladekake.

luke 11

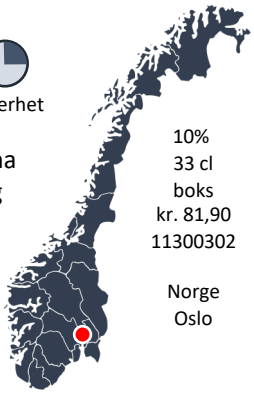
score 90

Ølkymisten Nonstandard Christmastime

Ølkymisten

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Sort. **LUKT:** Kompleks aroma av melkesjokolade, vanilje, rosin og kandisert frukt. **SMAK:** Smak av melkesjokolade, vanilje og kandisert frukt. Rik og kremet munnfølelse. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.



10%
33 cl
boks
kr. 81,90
11300302

Norge
Oslo

India pale ale: Tropisk og bittersøtt

Humle og malt i skjønn forening, IPA er en ølstil med stor variasjon. En god IPA er den som på finurlig vis greier å balansere utpreget bitterhet og store fruktaromaer med struktur og sødme fra maltet bygg.

India pale ale til mat:

- Det klassiske valget: Engelsk IPA og kylling tikka vindaloo.
- Verdt å prøve: Amerikansk IPA og gulrotkake.

luke 12

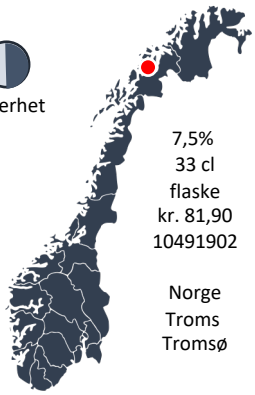
score 90

Graff Julejuice Dobbel IPA

Graff Brygghus

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Gul, tåkete. **LUKT:** Furu, krydder, frukt. **SMAK:** Juletre, krydder og innslag av tropisk frukt. **PASSER TIL:** Aperitiff, lam og storvilt.



7,5%
33 cl
flaske
kr. 81,90
10491902

Norge
Troms
Tromsø

FARGE OG LUKT: Tett svart. Mye krydder, hint av vanilje og masse kakao. **SMAK:** Tobakk, svart pepper og dronningsjokolade. Mye smak og ganske heftig, men er god balansert og kan fint nytes denne julen. **BRUKSOMRÅDE:** Peiskos. **KONKLUSJON:** Et ypperlig øl å nyte på julekvelden når man kan sove lenge dagen derpå.

88

FARGE: Svart med brunt skum **AROMA:** Her kjenner vi anis, fiken, kaffe, sjokolade, røstet malt, papaya, kirsebær og litt grønne epler på nesen. **SMAK:** I denne stouten fant vi under smakingen noter av kakao, sterk kaffe, kanel, lakris, mørk sjokolade, moreller, plomme, dadler, tørket kirsebær, mango, papaya og eple. Noe svisker og røstede toner i ettersmaken.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG LUKT: Tett svart. Animalsk, kakao og sort pepper. **SMAK:** Ølet har en fin fylde, mye sjokolade og lakris med et innslag av pepper. Blir trolig enda rundere om ølet får litt tid på seg. **BRUKSOMRÅDE:** Avec. **KONKLUSJON:** Et heftig øl, som trolig har godt av å få litt mer lagring.

88

FARGE: Uklar mørk brun med brunt skum **AROMA:** Tydelig søtlig aroma av mokka. **SMAK:** Dette er stout med mye sødme. I smaksbildet finner vi blant annet mørk sjokolade, pekannøtter, vanilje, kaffe, toffee og noe laktose. Til tross for disse tunge, søte smakene har ølet likevel en form for behagelig friskhet. Dette er et dessertøl som nok står best alene, men vil også trolig passe til de fleste typer is.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG DUFT: Mørke brun med tett skum. Dufter av lakris, appelsin og urter. **SMAK:** Cola, karamell, kaffe, lakris, appelsin, mandarin og krydder. **PASSER TIL:** Avec **VURDERING:** Ølet minner nesten om appelsin sjokolade! Et godt og sterkt øl for å holde varmen.

91

FARGE/LUKT: Tett svart. Blåbær, sjokolade, og vanilje. **SMAK:** Veldig søt, med masse kakao og vanilje. Lang søt finish. Smaker som en dessert. **BRUKSOMRÅDE:** Dessert. **KONKLUSJON:** Dette er dessert på boks.

86

FARGE: Svart med flyktig mørk beige skum. **AROMA:** Sjokolade i mengder, røde bær og hint av anis i nesen. **SMAK:** Søte smaker av sjokolade, anis, vanilje og skogsbær. Noen finner litt kaffe, kakaopulver og et svakt bourbonpreg. Dette er en godt balansert dessertstout, som kan drikkes både selvstendig og til dessert og småkaker.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG DUFT: Strågul og uklar. Dufter av stikkelsbær, urter og tropiske toner. **SMAK:** Urter, tropiske frukter og grapefrukt. **PASSER TIL:** Pinnekjøtt. VURDERING: Et superfriskt og godt juleøl med tydelig urtepreg.

88

FARGE OG LUKT: Solgul. Mango, aprikos og ananas. **SMAK:** Skikkelig humlebombe med enormt mye tropisk frukt. Fin bitter finish. **BRUKSOMRÅDE:** Koseøl. **KONKLUSJON:** Noen vil kanskje våge teste dette til pinnekjøttet, men den er også god på egenhånd. Perfekt for dem som trenger et streif av sommer i jula.

89

FARGE: Halvtåkete strågul med flyktig lys skumtopp **AROMA:** Tropiske frukter, gress og et snev av granbar. **SMAK:** Lett søtlig med smaker av ananas, fersken, kiwi, appelsin og revet appelsinskall samt noe grapefrukt. Fortsatt litt ferskt humlesting for de som er vare for slikt, men dette er vanlig i en nysluppen IPA og vil nok forsvinne i løpet av de ukene som er igjen til jul.

Anbefalt Juleøl

Klosterstil: Fruktig og krydret

Varmgjæret øl tradisjonelt brygget ved Trappist-klostrene. Trappist-munkenes credo er «Ora et labora», bønn og arbeid, ettersom ordenen skal være selvforsynt. Øl fra de godkjente trappistbryggeriene har inspirert bryggere over hele verden med sin rike, fruktige, krydrede og i noen tilfeller utpreget sødmerike stil.

Øl i klosterstil til mat:

- Det klassiske valget: Tripel og reinsdyrfilet med soppsaus.
- Verdt å prøve: Dubbel og ostegratinert løksuppe.

luke 13

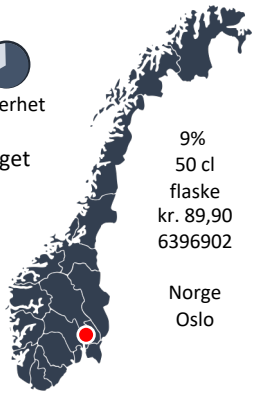
score 90

St. Hallvards Reserve-Jul

St. Hallvards Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Dyp brungul. **LUKT:** Aroma preget av gyllent malt, tørket frukt og urter. **SMAK:** Ren og fint kremet, preg av gyllent malt, tørket frukt og urter, lett humlebitter ettersmak. **PASSER TIL:** Svin, ost og dessert.



9%
50 cl
flaske
kr. 89,90
6396902

Norge
Oslo

Barley wine: Mørkt og sødmefullt

Mørkt og maltpreget øl med høy alkoholstyrke og et karamellaktig sødmepreg. Som fersk vil Barley wine ofte oppleves som «kantete», men vil utvikles og avrundes med riktig modning.

Barley wine til mat:

- Det klassiske valget: Barley wine og blåmuggost.
- Verdt å prøve: Barley wine og tiramisu.

luke 14

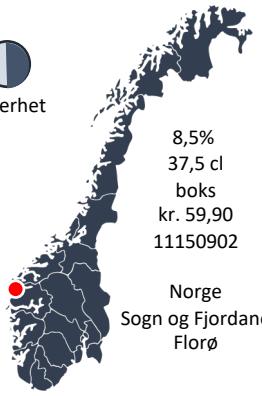
score 90

Kinn Vintervarmar 2019

Kinn Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Dyp brunrød farge. **LUKT:** Aromatrisk med vekt på mellom-mørkmalt og innslag av røde bær. **SMAK:** Fyldig, søtlig med smak av nøtter, karamell, innslag av krydder fra humle. **PASSER TIL:** Aperitiff, dessert og storfe.



8,5%
37,5 cl
boks
kr. 59,90
11150902

Norge
Sogn og Fjordane
Florø

Klosterstil: Fruktig og krydret

Varmgjæret øl tradisjonelt brygget ved Trappist-klostrene. Trappist-munkenes credo er «Ora et labora», bønn og arbeid, ettersom ordenen skal være selvforsynt. Øl fra de godkjente trappistbryggeriene har inspirert bryggere over hele verden med sin rike, fruktige, krydrede og i noen tilfeller utpreget sødmerike stil.

Øl i klosterstil til mat:

- Det klassiske valget: Tripel og reinsdyrfilet med soppsaus.
- Verdt å prøve: Dubbel og ostegratinert løksuppe.

luke 15

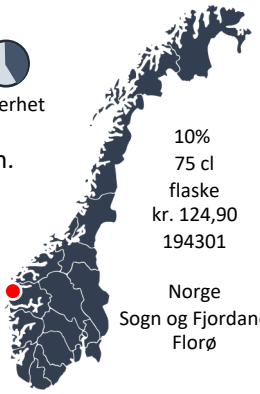
score 89

Kinn Tomasmesse 2017

Kinn Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk brun med fyldig skum. **LUKT:** Rik aroma med nøtter, karamell og jul. **SMAK:** God konsentrasjon og balanse. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.



10%
75 cl
flaske
kr. 124,90
194301

Norge
Sogn og Fjordane
Florø

Mørk lager: Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

Passer til:

- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilslørte bondepiker.

luke 16

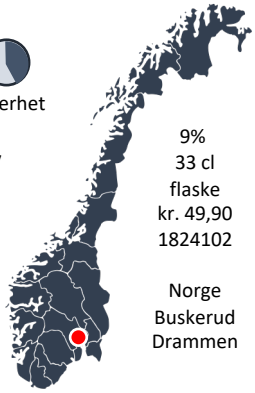
score 89

Aass Juleøl Vellagret

Aass Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Nøttebrun. **LUKT:** Lukt av malt og julens krydder. **SMAK:** Fyldig smak med noe sødme og innslag av sjokolade. **PASSER TIL:** Lam, småvilt og dessert.



9%
33 cl
flaske
kr. 49,90
1824102

Norge
Buskerud
Drammen

FARGE OG LUKT: Rav. Banan, modne gule frukter. **SMAK:** Fin fylde, deilig kremet skum. Fin fedme. Dadler. **BRUKSOMRÅDE:** Pinnekjøtt. KONKLUSJON: Rund og god, kan drikkes når eller fint lagres til neste jul.

87

FARGE: Mørk rav med flyktig hvitt skum **AROMA:** Her finner vi appelsin, honning, kaffe, karamell, brød, grapefrukt og noe krydder i lukten. **SMAK:** Denne ølen har en lett og frisk smak med toner av karamell, appelsin, honning, korn, kaffe og ristet brød.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG LUKT: Rav. Knekk, toffee og melkesjokolade. **SMAK:** Karamell, krydder og sødme, og et snev av syrlighet. **BRUKSOMRÅDE:** Ribbe. **KONKLUSJON:** Krydret og saftig juleøl, med en snerten liten syrlighet i finishen.

87

FARGE: Mørkebrun med lett, hvitt skum **AROMA:** Her finner panelet røkt kjøtt, leirbål, loff, tørket frukt med et snev av aprikos i duften. **SMAK:** Panelet finner et bredt spekter av smaksnoter i denne, uten at den blir ubalansert, blant annet lakris, røykmalt, karamell, brød, pekannøtter, svisker, dadler, klementiner, bær, granskudd, kandisert frukt, appelsin og grapefrukt. En av smakerne konkluderer slik: «Digg øl». Noe det ikke er vanskelig å være enig i.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG DUFT: Brun og noe uklar med mye skum. Dufter av mandel, kandis, brød og honning. **SMAK:** Karamell, honning, tørket frukt og rosin. **PASSER TIL:** Fete oster og avec. **VURDERING:** Et fyldig og godt juleøl med behagelig fruktighet. NB! Ølet må åpnes forsiktig fordi det bruser noe.

97

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Krydder, lakris og mørk sjokolade. **SMAK:** Tørket frukt, mørk sjokolade. Lang og deilig ettersmak. **BRUKSOMRÅDE:** Peiskos. **KONKLUSJON:** Veldig fyldig og utrolig godt juleøl.

90

FARGE: Svart med lyst brunt skum **AROMA:** Her finner panelet toner av svisker, dadler, kaffe, lær og belgiske gjærtoner i nesen. **SMAK:** Smaken er sammensatt, og vi finner blant annet søt lakris, salte sukkertøy, kandissukker, modne epler, aprikos, dadler og et snev av banan.

Anbefalt Juleøl

FARGE OG LUKT: Rav. Marsipan, lakrisrot og krydder. **SMAK:** Fin sødme, og en lettere bitterhet i finishen. Deilig kremet skum og god fylde. **BRUKSOMRÅDE:** Kraftig julemat «En klassiker av et juleøl som er ordentlig god i år også. **KONKLUSJON:** Anbefaler å lagre det til neste år for enda rundere smak.

89

FARGE: Mørk rødbrun med OK skum AROMA: Maltkaramell, godt ristet brød, mørk sirup, grønne urter og litt plomme. SMAK: Karamellmalt, ristet brød, sjokolade, knekk, kaffe, grønne urter, litt ingefær, kakaopulver og revet appelsinskall.

Godt Juleøl

Barley wine: Mørkt og sødmefullt

Mørkt og maltpreget øl med høy alkoholstyrke og et karamellaktig sødmepreg. Som fersk vil Barley wine ofte oppleves som «kantete», men vil utvikles og avrundes med riktig modning.

Barley wine til mat:

- Det klassiske valget: Barley wine og blåmuggost.
- Verdt å prøve: Barley wine og tiramisu.

luke 17

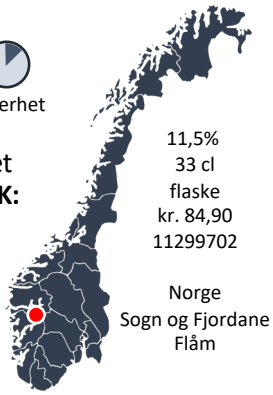
score 88

Ægir Fimbul Oak Aged Xmas Ale

Ægir Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Dyp brun. **LUKT:** Avrundet intensitet med fruktig preg. **SMAK:** God fylde, rik med toner av malt, tørket frukt, hint av nøtt og sitrus. Godt fatpreg. **PASSER TIL:** Lam, ost og dessert.



11,5%
33 cl
flaske
kr. 84,90
11299702

Norge
Sogn og Fjordane
Flåm

Mørk lager: Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

Passer til:

- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilslørte bondepiker.

luke 18

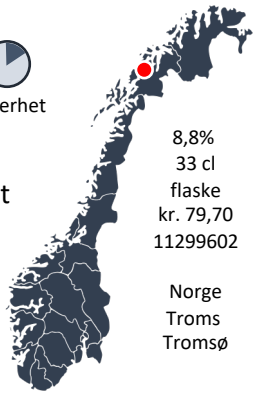
score 88

Graff Julebokk Fatlagret

Graff Brygghus

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk ravfarget. **LUKT:** Karamell og vanilje. **SMAK:** Tørket frukt, karamell, eik. **PASSER TIL:** Aperitiff, dessert og lam.



8,8%
33 cl
flaske
kr. 79,70
11299602

Norge
Troms
Tromsø

Mørk lager: Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

Passer til:

- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilslørte bondepiker.

luke 19

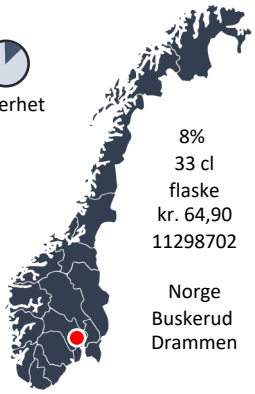
score 88

Bryggerhuset Juleøl Pinnekjøtt Røybock

Aass Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Rav. **LUKT:** Maltpreget aroma med røyk. **SMAK:** Smak av røyk. God balanse mellom malt og humle. **PASSER TIL:** Lam og småvilt.



8%
33 cl
flaske
kr. 64,90
11298702

Norge
Buskerud
Drammen

Mørk lager: Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

Passer til:

- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilslørte bondepiker.

luke 20

score 88

Ringnes Julebokk

Ringnes

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk gyllenbrun. **LUKT:** Svak aroma av mørk malt, karamell og kaffe. **SMAK:** Sødmefullt preg av tørket frukt og røstet malt. **PASSER TIL:** Aperitiff, storfe og ost.

9%
33 cl
flaske
kr. 48,00
11297102

Norge
Oslo

FARGE OG DUFT: Uklar lyse brun. Dufter av gjær, nøtter, røde bær og steinfrukt. **SMAK:** Hvete, banan, krydder, og steinfrukt **PASSER TIL:** Lutfisk med alt tilbehør. **VURDERING:** Et godt juleøl med god karbonering og smak. Godt matøl og drikke-øl sent på kvelden.

87

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Fat, lakris og nøtter. **SMAK:** Et ganske komplekst og rikt øl. Mye sødme, en del bitterhet og tydelig fatkarakter. Spriker dog litt. BRUKSOMRÅDE: Avec. **KONKLUSJON:** Et kjempespennende øl som kommer til å være mye bedre om det får minst ett år, gjerne to-tre år til på seg.

84

FARGE OG DUFT: Mørke brun med fint skum. Dufter av vanilje og bourbon. SMAK: Vanilje, bourbon, tobakk, kaffe, karamell og røstet malt. **PASSER TIL:** Konfektkake eller kraftige oster. **VURDERING:** Et balansert og godt juleøl som bærer et godt preg av fatlagring. Fint til julekosen!

89

FARGE OG LUKT: Dyp brun. Vanilje, krydder og knekk. **SMAK:** Ølet har en del vanilje og et snev av tretanniner. Deilig og lang, sødmefylt smak. **BRUKSOMRÅDE:** Avec. **KONKLUSJON:** «Fatlagringen gir ølet en deilig smak av vanilje.»

88

FARGE OG LUKT: Rav. Animalsk, røyk og mørk sjokolade. **SMAK:** Tydelig røykpreg, som sitter godt ut i lengden. Aromatisk. **BRUKSOMRÅDE:** Pinnekjøtt. **KONKLUSJON:** En deilig røykbokk.

88

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Brunt sukker, dadler og brødskorpe. **SMAK:** Meget godt balansert, deilig skum og en lang finish. Smaker krydder og tørket frukt. **BRUKSOMRÅDE:** Pinnekjøtt. **KONKLUSJON:** Et meget elegant og forseggjort juleøl.

90

FARGE: Rødbrun med lys beige skumtopp **AROMA:** I duften finner vi marshmallows, eikefat, sjokolade, kaffelikør, fiken, karamell, kongerøkelse, gjærbakst og kanel. **SMAK:** Brent karamell, sjokolade, marengs, kaffe, kaffedrops, mandler og andre nøtter, fløtekaramell og noe skogsbær er det vi finner i smaken. En herlig kompleksitet på dette ølet.

Anbefalt Juleøl

drikkelig.no

NESE: Det lukter barleywine, det vil si vinøst og maltrikt. **SMAK:** Vinøst, maltrikt, kaffeaktig og med en bitter snert. **KOMMENTAR:** En solid barleywine, dette. Jeg kjenner eikefatet, men er litt tvilende til om jeg hadde registrert det om ikke jeg hadde lest etiketten først. Ørlite tung på bitterheten for å treffe blink for meg, men der er jeg ikke akkurat på linje med den jevne øldrikker.

2 juletrær

FARGE: Colafarget med flyktig, lattefarget skum **AROMA:** Bålrøyk, bitter karamell, honning og noe brune krydder. **SMAK:** Lett røyk, karamell, revet appelsinskall, eik, kaffe latte og et snev av sjokolade.

Godt Juleøl

FARGE: Kobberfarget med hvitt, flyktig skum AROMA: Bålrøyk, røkt kjøtt og kransekake. SMAK: Røyk, kransekake, nøtter, marsipan, svisker, brent brød, toffee og noen salte toner. Unik og morsom smakssammensetning.

Godt Juleøl

FARGE: Mørk brun med lattefarget, god skumtopp **AROMA:** Tørket, godt moden frukt granskog og karamell. **SMAK:** Søt karamell, maltsødme, krydrede gjærestere, bær og svake noter av treverk.

Godt Juleøl

drikkelig.no

NESE: Det lukter barleywine, det vil si vinøst og maltrikt. **SMAK:** Vinøst, maltrikt, kaffeaktig og med en bitter snert. **KOMMENTAR:** En solid barleywine, dette. Jeg kjenner eikefatet, men er litt tvilende til om jeg hadde registrert det om ikke jeg hadde lest etiketten først. Ørlite tung på bitterheten for å treffe blink for meg, men der er jeg ikke akkurat på linje med den jevne øldrikker.

3 juletrær

Klosterstil: Fruktig og krydret

Varmgjæret øl tradisjonelt brygget ved Trappist-klostrene. Trappist-munkenes credo er «Ora et labora», bønn og arbeid, ettersom ordenen skal være selvforsynt. Øl fra de godkjente trappistbryggeriene har inspirert bryggere over hele verden med sin rike, fruktige, krydrede og i noen tilfeller utpreget sødmerike stil.

Øl i klosterstil til mat:

- Det klassiske valget: Tripel og reinsdyrfilet med soppsaus.
- Verdt å prøve: Dubbel og ostegratinert løksuppe.

luke 21

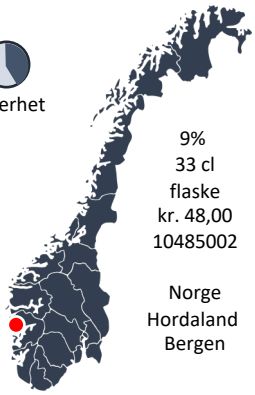
score 88

Hansa Juleale

Hansa Borg Bryggerier

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk. **LUKT:** Søtlig duft. **SMAK:** Kraftig smak. **PASSER TIL:** Storfe.



9%
33 cl
flaske
kr. 48,00
10485002

Norge
Hordaland
Bergen

Red/amber: Dyprødt og gyllent

Red/amber henspiller på fargen, og forteller oss at ølet er rødlig eller kobberfarget. Øl i denne stilen kan være både maltpreget og humlepreget, men er ofte midt imellom. Amerikansk amber er ofte kraftig humlet, mens andre igjen kan være mer maltdrevne.

Red eller amber til mat:

- Det klassiske valget: Amber ale og cheeseburger.
- Verdt å prøve: Red ale og bacalao.

luke 22

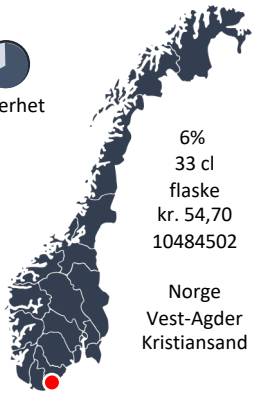
score 88

Qvart Rudolfs Røde

Qvart Ølkompani

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Rødlig. **LUKT:** Fruktig. Dufter av nøtter, malt og humle. **SMAK:** Et balansert øl med god maltsødme. **PASSER TIL:** Aperitiff, lyst kjøtt og småvilt.



6%
33 cl
flaske
kr. 54,70
10484502

Norge
Vest-Agder
Kristiansand

Klosterstil: Fruktig og krydret

Varmgjæret øl tradisjonelt brygget ved Trappist-klostrene. Trappist-munkenes credo er «Ora et labora», bønn og arbeid, ettersom ordenen skal være selvforsynt. Øl fra de godkjente trappistbryggeriene har inspirert bryggere over hele verden med sin rike, fruktige, krydrede og i noen tilfeller utpreget sødmerike stil.

Øl i klosterstil til mat:

- Det klassiske valget: Tripel og reinsdyrfilet med soppsaus.
- Verdt å prøve: Dubbel og ostegratinert løksuppe.

luke 23

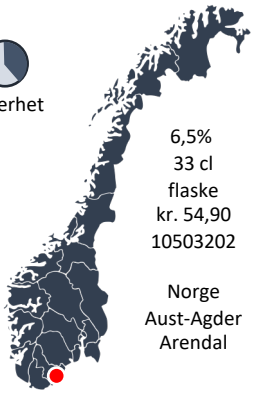
score 88

De Tvende Munken VI

Arendals Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Klar brun. **LUKT:** Tørkede frukter, dadler, karamell. **SMAK:** Tørkede frukter, malt, og belgisk gjær toner. **PASSER TIL:** Aperitiff, lam og dessert.



6,5%
33 cl
flaske
kr. 54,90
10503202

Norge
Aust-Agder
Arendal

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltdrevne øl, mørkebrune til sorte på farge, med aroma og smak av kaffe, sjokolade, brød, tørket frukt. Stilvariasjon fra veldig søte til helt tørre.

Porter & stout passer til:

- Det klassiske valget: Tørr stout og østers naturell.
- Verdt å prøve: Imperial stout og mørk sjokoladekake.

luke 24

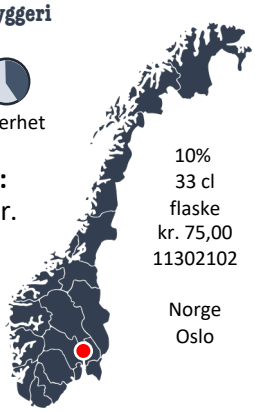
score 88

Schouskjelleren Julestout

Schouskjelleren Mikrobryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk brun til svart. **LUKT:** Mørk og sval. Karamell og krydder. **SMAK:** Mørk og lett sødmefull, noe bitterhet , sjokolade og karmell i avslutningen. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.



10%
33 cl
flaske
kr. 75,00
11302102

Norge
Oslo

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Dadler, karamell og gule kryddere. **SMAK:** Deilig munnfølelse, og kremet skum. Ølet har en fin balanse mellom bitterhet og sødme, med en frisk liten syrlighet på slutten. **BRUKSOMRÅDE:** Pinnekjøtt. **KONKLUSJON:** Komplekst og voksent juleøl, ypperlig for lagring.

88

FARGE: Rødbrun med flyktig skumtopp **AROMA:** Fruktig med plomme, appelsin, karamell, brød og noe høy. **SMAK:** Brød, kaffe, honning, basilikum, karamell og noe sjokolade.

Godt Juleøl

FARGE OG LUKT: Rav. Litt parfymert, krydder og røde epler. **SMAK:** Masse krydder, grovbrød og enn lett bitterhet i avslutningen. **BRUKSOMRÅDE:** Ribbe. **KONKLUSJON:** Et lettere juleøl som er ypperlig for lettere julemat.

88

FARGE: Rav med et offwhite skum som blir liggende tykt **AROMA:** Bollebakst, kardemomme og appelsin. **SMAK:** Appelsin, furunål, brød, honning, rips, stikkelsbær, appelsin, pære, moreller og litt søt bakst. Ølet i seg selv er nok litt for humlebittert for det meste av julematen i Norge. En litt perlende munnfølelse kan nok skyldes en noe overdreven karbonering, noe som trekker ned noe.

Godt Juleøl

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Brødskorpe og nøtter. **SMAK:** Hint av banan, hvit pepper og krydder. Ganske lettdrikkelig. **BRUKSOMRÅDE:** And. **KONKLUSJON:** Fint krydret preg, og relativt lettdrikkelig.

79

FARGE: Mørk gyllen, flyktig skum **AROMA:** Karamell, brød og røstede noter. **SMAK:** Lett og frisk, lite sødme, litt humlebitterhet som gir en spiss og frisk smak. Litt brente smaker, men ikke så mye maltpreg, svak sjokolade, karamell og brødskorper.

Godt Juleøl

FARGE OG DUFT: Svart med tykt brun skum. Dufter av kaffe, rosin og nøtter. **SMAK:** Kaffe, mokka, sirup og nøtter. **PASSER TIL:** Karamellpudding og ribbe. Kan også nytes alene. **VURDERING:** Et meget godt balansert juleøl med masse smak og fylde.

88

FARGE OG LUKT: Tett svart. Søt lakris, og mørk sjokolade. **SMAK:** Fint krydderpreg, en del sødme og bitter finish. Lang ettersmak. **BRUKSOMRÅDE:** Peiskos. **KONKLUSJON:** En intens stout med mye smak. Tåler lagring.

88

FARGE: Mørk brun med lyst brun skumtopp **AROMA:** Kaldtrukket kaffe, mørk karamell, knekk og kiwi på nesen. **SMAK:** Kaffe, lakris, sjokomalt, knekk, røstet malt, appelsin, plomme og behagelig alkoholvarme.

Godt Juleøl

Mørk lager: Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

Passer til:

- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilslørte bondepiker.

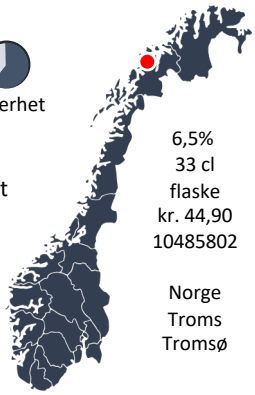
luke score 88

Mack Juleøl 2018

Macks Ølbryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Middels dyp gyllenbrun. **LUKT:** Aroma med preg av gyllent malt, tørket frukt, vørter og karamell. **SMAK:** Ren og kremet, preg av gyllent malt, vørter, tørket frukt og litt karamell. **PASSER TIL:** Lam og svin.



6,5%
33 cl
flaske
kr. 44,90
10485802

Norge
Troms
Tromsø

Spesial: Vriompeis

Øl som brygges med ingredienser eller metoder som gjør dem vanskelige å kategorisere, kalles gjerne spesial-øl. Dersom du er ute etter noe merkelig, annerledes, eller ukjent, kan det hende det finnes under «spesialøl».

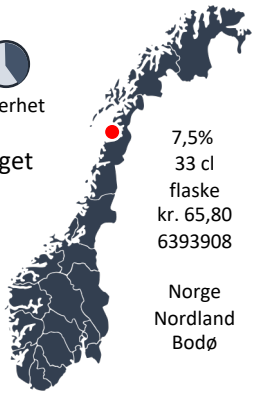
luke score 88

Bådin Landegode Juleøl

Bådin

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Lys brun. **LUKT:** Aroma preget av frukt, marsipan og karamell. **SMAK:** Kremet og balansert, med karakter av tørket frukt, sjokolade og appelsin, samt friske kryddertoner. **PASSER TIL:** Aperitiff, lam og lyst kjøtt.



7,5%
33 cl
flaske
kr. 65,80
6393908

Norge
Nordland
Bodø

Mørk lager: Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

Passer til:

- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilslørte bondepiker.

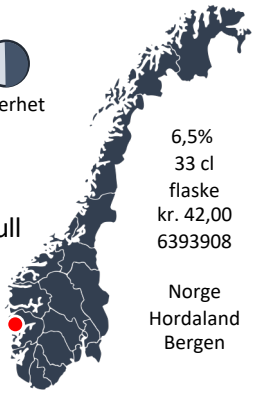
luke score 88

Hansa Ekstra Vellagret Julebrygg

Hansa Borg Bryggerier

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Dypt gyllen. LUKT: Fint sammensatt aroma av malt, karamell og nøtt. **SMAK:** Sødmefull og krydret, hint av urter og kjøtt. **PASSER TIL:** Svin, aperitiff og dessert.



6,5%
33 cl
flaske
kr. 42,00
6393908

Norge
Hordaland
Bergen

Spesial: Vriompeis

Øl som brygges med ingredienser eller metoder som gjør dem vanskelige å kategorisere, kalles gjerne spesial-øl. Dersom du er ute etter noe merkelig, annerledes, eller ukjent, kan det hende det finnes under «spesialøl».

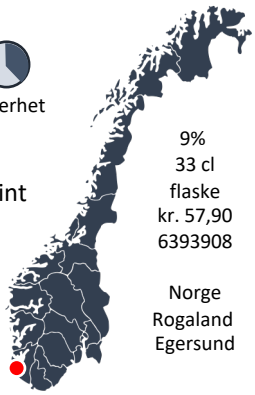
luke score 88

Berentsens Jule Avec

Berentsens Brygghus

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Mørk rødbrun. **LUKT:** Karamell med innslag av kaffe og hint av fiken. **SMAK:** Sødmefull men balansert med smak av karamell, lett krydder og fiken. **PASSER TIL:** Aperitiff, dessert og svin.



9%
33 cl
flaske
kr. 57,90
6393908

Norge
Rogaland
Egersund

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Røde bær, karamell og sjokolade. **SMAK:** Ølet er velbalansert og har en deilig og rund finish. Veldig god balanse mellom sødmen og bitterheten. **BRUKSOMRÅDE:** Lyst kjøtt. **KONKLUSJON:** Et meget velbalansert øl.

88

FARGE: Lys karamell med flyktig lyst skum **AROMA:** Malt, julekake, våt ull, halm, karamell, kirsebær og lakris. **SMAK:** Svak søtlig med toner av malt, karamell, honning, ristet brød, kaffe og litt appelsin. Lettdrikkelig.

Godt Juleøl

FARGE OG LUKT: Rav. Toffee, krydder og karamelliserte mandler. **SMAK:** Deilig sødme helt i starten, som ender ut i en løng tørr og litt crisp avslutning. Deilig smak av toffee. **BRUKSOMRÅDE:** Lyst kjøtt. **KONKLUSJON:** Dette ølet drar tankene med en gang mot karamell.

88

FARGE: Gyllenbrun med flyktig skumtopp **AROMA:** Kanelbakst, brent malt, honning, ingefær og nellik. **SMAK:** Vi får assosiasjoner til søt bakst, noe svakt brent, med klare toner av honning, karamell og appelsin samt noe sitron, fersken og rosin. I ettersmaken dominerer revet appelsinskall og honning.

Godt Juleøl

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Knekk, mandler og krydder. **SMAK:** Veldig god balanse, ølet oppleves rundt og deilig. Godt med krydder og litt bitterhet, men lar fortsatt den gode maltsmaken få ta sin plass. **BRUKSOMRÅDE:** Ribbe. **KONKLUSJON:** Rund og godt balansert, deilig maltpreg.

88

FARGE: Rødbrun med flyktig skum **AROMA:** Maltkaramell, karamell og gjærbakst. **SMAK:** Kaffe, kakaopulver, ristet brød, malt, karamell, sitron og noe ingefær.

Godt Juleøl

FARGE OG DUFT: Mørke brun og rødlig. Dufter av kaffe, røde bær og karamell. **SMAK:** Kaffe, nøtter, kjeks og mørke bær. **PASSER TIL:** Blåmuggost, sjokolade eller avec. **VURDERING:** Et rund og balansert juleøl med god munnfølelse. Mangler noe kullsyre for å nå toppen.

88

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Knekk, karamelliserte mandler og modne frukter. **SMAK:** God balanse, deilig skum og fin bitterhet ut i lengden. Smaker brunt sukker uten å være spesielt søt. **BRUKSOMRÅDE:** Lyst kjøtt. **KONKLUSJON:** En klassiker som holder det den lover i år igjen.

88

FARGE: Colafarget med lyst brunt skum **AROMA:** Toffee, nøtter, dadler, svisker, røde plommer, mandler, lett vanilje og gran **SMAK:** Knekk, colasaftpose, svisker, rosiner, julekrydder, lett maltsødme og litt te.

Godt Juleøl

Mørk lager: Rikt og maltdrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltdrevet aroma- og smaksbilde enn lys lager, som stammer fra bruk av mørkere malt. Stilvariasjon fra tørre øl med lite maltpreg, til mørke øl med tydelig maltsødme.

Passer til:

- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilslørte bondepiker.

luke

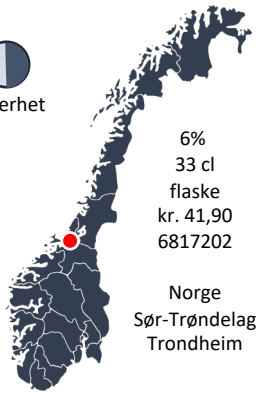
score 88

Dahls Juleøl Sterk

EC Dahls Bryggeri

friskhet fylde bitterhet

FARGE: Middels dyp brungyllen. **LUKT:** Fint preg av karamellmalt og litt julekrydder. **SMAK:** Streif av sødme, krydder og tørket frukt. **PASSER TIL:** Svin, lam og ost.



6%
33 cl
flaske
kr. 41,90
6817202

Norge
Sør-Trøndelag
Trondheim

FARGE OG DUFT: Rødbrun og klar. Dufter av nøtter, kaffe og sjokolade. **SMAK:** Røde bær, knekk, kandissukker og krydderkake. **PASSER TIL:** Et fleksibelt juleøl som kan brukes både til salt pinnekjøtt og dessert. **VURDERING:** Et fyldig, godt og balansert øl som fungerer meget godt til julemat og desserter!

85

FARGE OG LUKT: Dyp rav. Karamell, knekk og kjeks. **SMAK:** Man får de samme brenttonene som i knekk, men ølet er helt tørt. Ganske krydret og litt bitter finish. **KONKLUSJON:** En helt ok pluss juleøl. **BRUKSOMRÅDE:** Ribbe.

85