

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».

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.

Mørk lager: Rikt og maldrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maldrevet 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.

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
1

score
94

Nordic Noir 2 Vouvray Edition

Nøgne Ø Det kompromissløse Bryggeri



friskhet



fylde

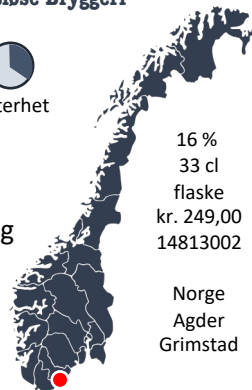


bitterhet

LUKT: Muskatnøtt, mandel, persimon og honning. **SMAK:** Muskatnøtt, mandel, persimon og honning. **FARGE:** Mørk rødbrun. **PASSER TIL:** Aperitiff, skalldyr og småvilt

16 %
33 cl
flaske
kr. 249,00
14813002

Norge
Agder
Grimstad



luke
2

score
93

Ryolitt Belgian Dark Strong Barrel Aged

ELØ - En Liten Øl



friskhet



fylde

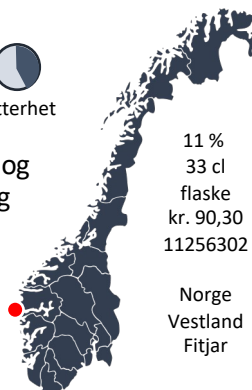


bitterhet

LUKT: Aroma av karamell, sitrus og mørk rød frukt. **SMAK:** Fruktig og søt smak av karamell, nøtter og mørk steinfrukt. **FARGE:** Mørk brun mot svart. **PASSER TIL:** Aperitiff, storvilt og ost

11 %
33 cl
flaske
kr. 90,30
11256302

Norge
Vestland
Fitjar



luke
3

score
90

Aass Juleøl Vellagret

Aass Bryggeri



friskhet



fylde

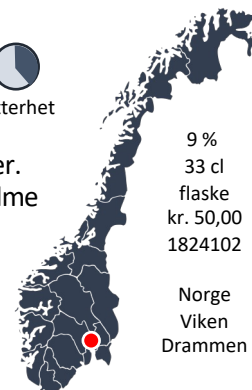


bitterhet

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

9 %
33 cl
flaske
kr. 50,00
1824102

Norge
Viken
Drammen



luke
4

score
90

Hogna Vixen

Hogna Brygg



friskhet



fylde

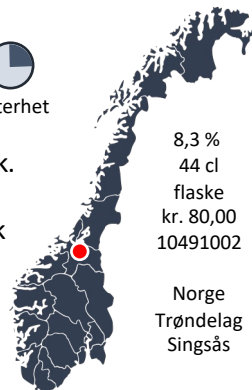


bitterhet

LUKT: Maltrik aroma med noe eik. **SMAK:** Smak av fruktig plomme, vanilje og karamell. **FARGE:** Mørk brun. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert

8,3 %
44 cl
flaske
kr. 80,00
10491002

Norge
Trøndelag
Singsås





FARGE OG DUFT: Lett uklar og svart i utseende.

Dufter behagelig av nøtter, vanilje, brent sukker, soyasaus og sjokolade. **SMÅK:** Skogsbunn, kantarell, fiken, soyasaus, karamell, røstet malt og rugbrød i smaken. Mye umami-preg. Behagelig og rund munnfølelse med en komplekst og harmonisk smaksprofil. Meget godt integrert alkohol med lang og kraftig ettersmak. **VURDERING:** En juleøl i særklasse. **PASSER TIL:** Som avec eller til kraftige viltretter.

97



Dyp, kompleks duft med preg av marsipan, kaffe og honning. Konsentrert smak med fine fattoner og en lang ettersmak. Flott integrert alkohol. **PASSER TIL:** Julekos.

91



FARGE OG DUFT: Nesten klar dyp mørkebrun.

Dufter deilig av julens krydder, fat, muscovadosukker, mandler og plomme. **SMÅK:** Deilig og kompleks fatpreget øl med mye vanilje, svsker og moden plomme. Varmende og veldig godt integrert allkohol. Nydelig balansert med lang og tydelig ettersmak. **VURDERING:** En glimrende juleøl for sene vinterkvelder. **PASSER TIL:** Som en avec.

96



Svært aromatisk duft med preg av fat, karamell og mørke bær. Noe tørket frukt. Konsentrert smak med fin frukt og en lang, fatpreget utgang. **PASSER TIL:** Prøv til ost.

90



Klar mahognifarge med grålig beige skum.

Eksperten mener aromaen er noe syrlig gjennom maltsødmen, og at smaken har fin sødme. Det er god balanse på krydderet, mørk sirup, havrekjeks, lakris, søt kaffe og lett alkoholvarme. «Mørk, karamellaktig og elskverdig», sier en av ølhundene som har denne som sin klare favoritt. En annen mener dette en sikker øl til alle formål gjennom hele julen.

10/10



Dufter av tørket frukt, mørk karamell og lakris. Fylldig og smaksrik med noe sødme og preg av lakris i ettersmaken. Fin lengde. **PASSER TIL:** God tradisjonell juleøl til ribbe eller pinnekjøtt.

89



Tommy: Min soleklare favoritt! Et fancy og godt øl. **Mats:** Perfekt balanse, god sødme og du kjenner ikke alkoholprosenten. **Peter:** Dette er flytende konfekt, en eksplosjon av julesmaker i munnen. Nydelig.



FARGE OG DUFT: Klar rød-brun. Dufter behagelig av røde bær, tobakk, lær, sirup, ristede nøtter, kakebunn og kjeks. **SMÅK:** Deilig smak av nøtter, karamell, mørk sirup, brød og røde bær. Fløyelsmyk munnfølelse. Behagelig og varmende alkohol i ettersmaken. **VURDERING:** En herlig øl med nydelige smaker. **PASSER TIL:** Et deilig ostefat.

95



FARGE: Klar, mørk karamell med lyst beige skum **AROMA:** Nybakt brød, banan, plomme, markjordbær, nellik, te, kakao, noe tobakk og lær **SMÅKER:** Godt ristet brød, karamell, overmoden jordbær, hermetisk ananas, samt snev av kaffe og sjokolade.

7/10

Mørk lager: Rikt og maltrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maltrevet 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 tilsørte bondepiker.

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltedrevne 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 sjokoladecake.

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maltedrevne 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 sjokoladecake.

Surøl: Forfriskende annerledes

Surøl kan være øl som er syrnet under bryggeprosessen, eller øl som er spontangjæret og fatlagret. Syrlige øl spiller på andre strenger enn de aller fleste andre ølstiler. De favner fra de sødmefulle, fruktige og eddiksyrlige til de knusktørre og syrefriske.

Surøl til mat

- Det klassiske valget: Oude geuze og juleribbe.
- Verdt å prøve: Rødt flamsk øl og kylling korma.

luke
5

score
90

Ringnes Julebukk

Ringnes



friskhet



fylde



bitterhet

LUKT: Sval aroma av mørk malt, karamell og kaffe. **SMAK:** Sødmefullt preg av tørket frukt og røstet malt.

FARGE: Mørk gyllenbrun.

PASSER TIL: Aperitiff, storfe og ost.

9 %
33 cl
flaske
kr. 49,90
11297102

Norge
Oslo
Nittedal

luke
6

score
90

Beer Flag Mulm & Mørke

Beer Flag



friskhet



fylde



bitterhet

LUKT: Mandel, kaffe, sjokolade, undertoner av vanilje, lakris. **SMAK:** Mandel, kaffe, sjokolade, undertoner av vanilje, lakris.

FARGE: Sort. **PASSER TIL:**

Dessert og svin.

9,5 %
33 cl
boks
kr. 79,70
12277102

Norge
Oslo

luke
7

score
89

Bourbon BA Ashes to Ashes

Amundsen Bryggeri

LUKT: Karamell, kaffe og vanilje.

SMAK: Fyldig og rund. Bourbon, vanilje og karamell. Noe krydder i avslutning. **FARGE:** Sort.

PASSER TIL: Aperitiff og dessert.

11,5 %
33 cl
flaske
kr. 121,90
14883102

Norge
Oslo

luke
8

score
89

Mistle Toe Cranberry & Cherry

Cervisiam Bryggeri

LUKT: Fruktig aroma av røde og mørke bær, vanilje og lys malt.

SMAK: Kremet og syrlig, preg av sitrus, mango og lys malt.

FARGE: Rosa. **PASSER TIL:** Aperitiff.

6 %
33 cl
flaske
kr. 82,00
14872002

Norge
Oslo

VG

FARGE OG DUFT: Klar mørk rødbrun. Dufter av svsker, anis, julekrydder, karamell og røstet malt. **SMÅK:** Moden frukt, svsker, dadler, marmelade, brød og vanilje i smaken. Fruktig og behagelig munnfølelse. God balanse og fylde. Lang ettersmak. **VURDERING:** En deilig bokkøl for kos foran peisen. **PASSER TIL:** Gode desserter.

 87

Nettavisen

Klar, colafarge med tett beige skum. Dette ølet har en aroma av tørket frukt, fløtekaramell, knekk og nøtter. Eksperten mener den har en god maltbase, og at den er herlig balansert med smak av sjokolade, dessertkaffe, tørket frukt, melasse, kjeks og mørke bær. En av ølhundene sier dette er et mørkt, tungt og smakfullt juleøl, og en av lekfolket mener den er svært god, men at en nok ikke skal drikke for mange før det går galt.

10/10

OL
SIBIRALEN

FARGE: Klar, mahoganyfarget med flyktig skum **AROMA:** Søt, varm og herlig av røstet malt, vørter, tørkede frukter, marsipan, appelsinskall, smørkaramell og julekrydder **SMÅKER:** Mindre sødme i smaken, men fyldig og god. Kjenner mer av den røstede maltbasen med mørk sirup, kjeks, smørkaramell, tørkede frukter, marsipan, rosiner, appelsinskall og elegante toner mot julekrydder.

9/10

DN

Dufter av søt banan, karamell og vått, røstet korn. Hint av tørket frukt. Sødmefull smak med tørket frukt og noe røstede toner i ettersmaken. Litt kort. **PASSER TIL:** Allround juleøl.

87

VG

FARGE OG DUFT: Helt mørk i utseende. Dufter av konditori, mandelessens, nøtter, kaffe og sirup. **SMÅK:** Smaker av kaffe, mandler, marsipan, kjeks, sjokoladecake, mørke bær og kakao. Fyldig og kraftig. Balansert og spennende smaksprofil med en lang ettersmak. **VURDERING:** En kraftig pastry stout med balanserte smaker. **PASSER TIL:** Kakefatet.

 88
OL
SIBIRALEN

FARGE: Klar, sort med rødlig skjær **AROMA:** Mye marsipan. Anton Berg trenger ikke starte med brygging da noen har tatt deres plumme i madeira og kjørt den i miksmasteren! **SMÅKER:** Mye marsipan, men også sjokolade, kaffe, cocktailbær, karamellsaus, skumgodis og vanilje. Herlig!

9,5/10

VG

FARGE OG DUFT: Svart med et lavt brunt skumlag. Dufter av bourbon, plumme, sherry, vanilje, kjeks, krydder og sjokolade. **SMÅK:** Fatpreget smak av bourbon, moden plumme, dadler, knekk, vanilje og krydderkake. Søtlig og rund med en fyldig munnfølelse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En juleøl med et flott fatpreg og intense smaker. **PASSER TIL:** Mørk sjokolade.

 87

DN

Dufter av fat, karamell og mørk sjokolade. Sødmefull og fyldig smak med preg av karamell. God lengde. **PASSER TIL:** Julekos.

88

Dagbladet

Wow! Dette er kullsvart - så svart du får øl! Skummet er også klart og gyllent. Ølet har et uvanlig komplekst duftbilde! Hvor skal man begynne? Her er det rosiner, litt brente toner, kaffe, kake, krydderkake, pepper, sirupssnipp, Amaretto, vanilje, bourbon, fatlagra, treverk og lakris, bitter sjokolade, alkohol og svart karamell. Det morsomme er at smaken speiler duften veldig bra. Sødmen kommer nærmest før den treffer munnen. Etr imponerende og kolossalt øl! Vi fortsetter å finne smakstener: Her er det litt gløgg også, faktisk. - Å få så mye av alt og likevel et herlig, balansert øl, det er intet mindre enn en prestasjon! Ølet smaker som om det er lagret. Smakene er uvanlig godt integrert. Ølet er et samstemt smaksymfoniorkester - det er så velkomponert og velbalansert som man sjelden får det. Men for all del: Ikke til julematen! Bruk drammeglass! Dette blir en snakkis - og det er ikke for nybegynnere! Denne må du dele. Testens mest spennende øl! **PASSER TIL:** Ikke til julematen! Bruk drammeglass!



VG

FARGE OG DUFT: Uklar dyp rødlig i utseende. Dufter av søt gjærbakst, røde bær, godteri, melis og cocktailbær. **SMÅK:** Intense smaker av kanelstang, marsipan, mandelmasse, nøtter og kirsebær. Balanserte og morsomme smaker. Fyldig munnfølelse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En intens og tyktflytende øl. Nå ble det jul! **PASSER TIL:** Som rød saus til riskremen.

 87
OL
SIBIRALEN

FARGE: Tåkete, dyp lilla med rosa skum **AROMA:** Masse kirsebær, tranebærjuice og hint av marsipan **SMÅKER:** Mye kirsebær, men her er det også sitrus, tyttebær og tranebær. Yoghurt ligger i ettersmaken også.

7/10

DN

Dufter av cocktailbær og kirsebærgodteri. Fruktig og sødmefull på smak med en fin frisk syrlighet i ettersmaken. Lang smak av kirsebærgodteri. **PASSER TIL:** Nytes best alene. Gjerne etter de tørre kakene.

86

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».

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.

Mørk lager: Rikt og maldrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maldrevet 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 tilsørte bondepiker.

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
9

score
89

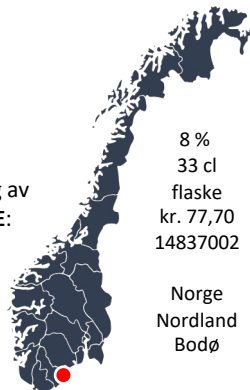
Jul i Sjøgato Old Ale

Bådin

LUKT: Aroma av karamell, tørket frukt, marsipan og nøtter. **SMÅK:** Fyldig preg av maltsødme, karamell og nøtter. **FARGE:** Dyp brun. **VURDERING:** **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.

8 %
33 cl
flaske
kr. 77,70
14837002

Norge
Nordland
Bodø



luke
10

score
89

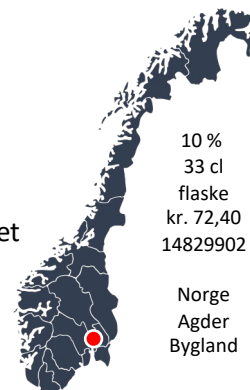
Jolegama Joleøl

Bygland Bryggeri

LUKT: Aroma med innslag av karamell, røde bær og svisker. **SMÅK:** Karamell, sjokolade, tørket frukt med vinøse toner. **FARGE:** Mørk brun. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og svin.

10 %
33 cl
flaske
kr. 72,40
14829902

Norge
Agder
Bygland



luke
11

score
89

Mack Julebukk

Macks Ølbryggeri



friskhet



fylde

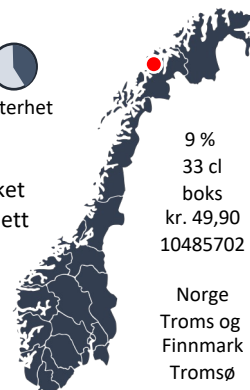


bitterhet

LUKT: Krydret aroma av gyllent malt, tørket frukt, karamell, litt kamille, tørket urt og blomst. **SMÅK:** Fyldig, kremet, lett sødmefull og rund, preg av gyllen malt, tørket frukt og krydder, god lengde. **FARGE:** Middels dyp brun. **PASSER TIL:** Småvilt, storvilt og dessert.

9 %
33 cl
boks
kr. 49,90
10485702

Norge
Troms og
Finnmark
Tromsø



luke
12

score
89

St. Arnold Quadrupel Juleøl

Graff Bryggerhus



friskhet



fylde

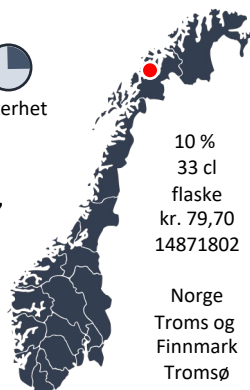


bitterhet

LUKT: Malt, karamell. **SMÅK:** Maltsødme med toner av svisker, fikener, sjokolade, brunt kandissukker. **FARGE:** Mørk mot gyllen brun. **PASSER TIL:** Fisk, dessert og svin.

10 %
33 cl
flaske
kr. 79,70
14871802

Norge
Troms og
Finnmark
Tromsø





FARGE OG DUFT: Nesten klar mørk oransje. Dufter av steinfrukt, lys karamell, modne epler, toffee og treverk. **SMÅK:** Sødmefylt øl med preg av tørket frukt, nøtter og karamell. Balanserte smaker. Lang og fyldig ettersmak. **VURDERING:** Et deilig og varmende juleøl. **PASSER TIL:** Blåmuggost.

90



Dufter av karamell og tørket frukt med noe søt banan og krydder. Konsentrert smak med fin fylde og en god lengde. **PASSER TIL:** Flott allround juleøl.

88



FARGE OG DUFT: Klar dyp oransje. Dufter av moden frukt, bær, kaffe og gjær. **SMÅK:** Smaker av moden frukt, krydder, fiken og røde bær. Lang og fyldig munnfølelse, oppleves frisk. Lett varmende alkohol og vanilje i ettersmaken. **VURDERING:** En flott og smaksrik quad. **PASSER TIL:** Finnebiff.

88



Dufter av søt karamell og tørket frukt med hint av kaffe. Fyldig, krydret smak med fin sødme og en maltpreget utgang. **PASSER TIL:** Prøv til ost.

87



FARGE: Klar, karamellfarget med lyst beige **AROMA:** Herlige belgiske gjærtoner, floralt, banan, pakistanske dadler, høt, fløtekaramell og hint av dessertkaffe og sjokolade **SMÅKER:** Litt kraftig karbonering, men fine smaker som tar deg øyeblikkelig til Belgia. Florale toner av lyng, honning, banan, ingefær, dadler, pære, fløtekaramell, høy og søt grapefrukt.

9,75/10



FARGE OG DUFT: Pen mørk mahognifarget øl. Dufter deilig av søt moden frukt, fudge, mørk karamell, sirup og litt mørk sjokolade. **SMÅK:** Flott smak av knekk, tørket frukt, sjokolade, røstet malt, nøtter og kjeks. Fyldig og deilig. Flott balanse. Lang og sødmefylt ettersmak. **VURDERING:** En tilnærmet perfekt dobbelbock. **PASSER TIL:** All julemat.

91



Dufter av karamell, tørket frukt, nøtter og banan. Hint av brent korn. Sødmefull og kremet munnfølelse og en maltpreget ettersmak. **PASSER TIL:** Til røkt pinnekjøtt.

87



Mats: Denne hopper jo etter Wirkola, og da skuffer den. **Tommy:** Denne kan man godt lagre videre. **Amy:** Ganske lettdrikkelig, men forventet noe mer. **Peter:** Men den er god, en gledesspreder.



FARGE OG DUFT: Nesten klar dyp rødbrun. Dufter av krydder, sjokolade, anis, kake og vanilje. **SMÅK:** Vanilje, sjokolade, kakao nibs, sviker og nøtter i smaken. Rund og søtlig. Kraftig, tykk og god munnfølelse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En god og kraftig juleøl med de kjente julesmakene. **PASSER TIL:** Konfektkake.

88



Dufter av ristede nøtter og karamell. Noe dadler. Fyldig, rik og sødmefull smak med flott lengde. **PASSER TIL:** Nytt til ost.

89



FARGE: Klar, mahoganyfarget med lyst beige skum **AROMA:** Frisk duft, floralt, noe ingefær, dadler, banan, creme brulee, røde bær og snev av kaffe og vanilje **SMÅKER:** Nydelig balansert. Herlige belgiske toner fra gjæren. Tørket frukt som fiken, rosiner og pakistanske dadler, stenfrukt, marsipan, banan, vanilin, røde bær, lette kryddertoner, hvetebakst, fløtekaramell, og noe ingefær. Kremete og fyldig som en creme brulee.

10/10

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.

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».

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Malt-drevne 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 sjokoladecake.

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
89

Kinn Solsnu

Kinn Bryggeri



friskhet



fylde

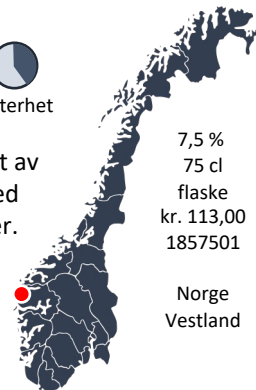


bitterhet

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

7,5 %
75 cl
flaske
kr. 113,00
1857501

Norge
Vestland



luke
14

score
88

Halvors Jul

Haandbryggeriet



friskhet



fylde

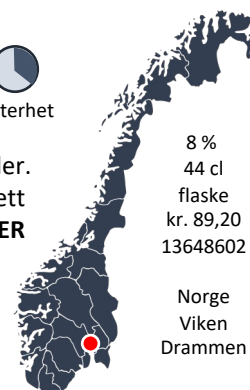


bitterhet

LUKT: Eik, akevitt, vanilje og krydder. **SMAK:** Malt, eik, akevitt, vanilje, lett krydder. **FARGE:** Nøttebrun. **PASSER TIL:** Aperitiff, storfe og lam.

8 %
44 cl
flaske
kr. 89,20
13648602

Norge
Viken
Drammen



luke
15

score
88

Ashes to Ashes Imperial Stout

Amundsen Bryggeri



friskhet



fylde

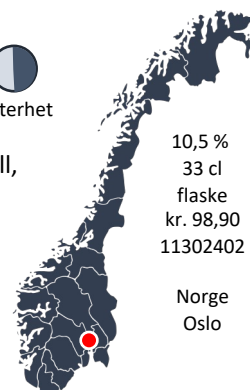


bitterhet

LUKT: Kompleks aroma av karamell, sjokolade og kaffebønner. **SMAK:** Fyldig og kremet med lang ettersmak. **FARGE:** Svart. **PASSER TIL:** Dessert.

10,5 %
33 cl
flaske
kr. 98,90
11302402

Norge
Oslo



luke
16

score
88

Hogna Cupid

Hogna Brygg



friskhet



fylde



bitterhet

LUKT: Maltrik aroma med fiken og vanilje. **SMAK:** Smak av dadler, fiken og karamell. **FARGE:** Mørk brun. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.

12 %
44 cl
flaske
kr. 119,90
12309102

Norge
Trøndelag



VG

FARGE OG DUFT: Klar gyllen med et høyt skumlag. Dufter av krydder, blomster, aprikos, søtt frukt, urter og brød. **SMAK:** Deilig preg av søtt brød, grønne urter, krydder og fruktig gjær. Meget godt balansert. Fyldig og kremet munnfølelse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En glimrende juleøl som vil passe perfekt til julematen. **PASSER TIL:** Kveite og annen hvit fisk.

 **87**
Dagbladet

Ølet er lyst og klart og minner mest om pilsner. Her finner vi også testens kraftigste skum. Det er belgiske gjærtyper som dominerer i aromabildet. Her finner vi appelsin, koriander og blomsteraktige aromaer. Det er også dette som preger smakene. Her finner vi også noe krydder og bitterhet som minner om appelsinskallmembran. Ikke et typisk juleøl.

**OL**

SIBTALLEN

FARGE: Matt, gyllen med offwhite skum **AROMA:** Florale gjærtoner, gress, sitrus, høy, koriander, banan, noe tropisk og hvit aprikos **SMAKER:** Igjen er det florale gjærtoner med en lett sørlig maltbase mot kjeks, høy, sitrus, hvit aprikos, gress, sitrus, hvitebakst og grønne urter. Litt grønnsåpe i starten, men svinner fort i nybakt brød med honning og alt det andre som kommer. Herlig sak!

9,75/10**DN**

Maltrik og fruktig på duft med preg av søte tropiske frukter og nøtter. Fin fylde på smak med god maltsødme og en balansert friskhet. Fin lengde. **PASSER TIL:** Prøv til lutefisk eller torsk.

88**VG**

FARGE OG DUFT: Klar mørkebrun. Dufter av moden frukt, lakris, krydder, bakst og brent karamell. **SMAK:** Anis, knekk, rugbrød, moden frukt, marsipan og gjær. Modent fruktpreg i midtpartiet. Fyldig og god balanse. Medium lang ettersmak. **VURDERING:** En juleøl med fint sødmefyllt preg. **PASSER TIL:** Ribbemiddagen.

 **83**
OL

SIBTALLEN

FARGE: Klar, mahoganyfarget med beige, flyktig skum **AROMA:** Lett søtlig av røstet malt og tørket frukt, snev av ull, røyk og ristet brød og krydderier hvor karven er mest fremtredende **SMAKER:** Fin sødme fra røstet malt, vanilje, kaffe, tørket aprikos, sjokolade, ristet brød, bakt paprika og et nydelig lag av akevittkrydder. Fabelaktig balansert! Varmende alkohol

10/10**DN**

Dufter av fat, karamell og krydder. Noe tørket frukt. Fyldig, kremet og balansert med fine krydder og fattoner. God sødme og lengde. **PASSER TIL:** Nytes til nøtter og 7 slag.

90**VG**

FARGE OG DUFT: Svart i utseende. Vanilje, kakao, nøtter, tofee, kjeks, karamell og tørket frukt i aromaen. **SMAK:** Brent karamell, vanilje, toast, nøtter og rom i smaken. Veldig myk og behagelig munnfølelse. Lett tørr avslutning. Lang og kraftig ettersmak. **VURDERING:** En meget godt balansert og smaksrik stout i toppklasse. **PASSER TIL:** Til alt som er søtt og godt.

 **96**
DN

Dufter av mørk sjokolade og karamell. Noe vanilje. Fyldig og sødmefull smak med preg av mørk sjokolade og salt karamell. **PASSER TIL:** Nytes som julekos eller til sjokolade.

87**OL**

SIBTALLEN

FARGE: Svart med lett, luftig skum **AROMA:** Kraftig toffee, vanilje, sjokolade, mørk sirup, søtt hvitebakst, hasselnøttsirup, marshmallows og pakistanske dadler over en søt og mektig maltbase **SMAKER:** Smaker intenst av salt toffee, sjokolade, vaniljeis og hasselnøttsirup. Burde kanskje komme med advarsel til diabetikere?

5,75/10**VG**

FARGE OG DUFT: Nesten klar mørk brun. Dufter av sjokolade, soyasaus, kirsebær og noe tobakk. **SMAK:** Søtlig smak med noe bærtsyre. Mye sjokolade, karamell, soyasaus, nøtter og bourbon i midtpartiet. Mye smak og godt balansert. Kraftig og lang ettersmak. **VURDERING:** En deilig juleøl med et spennende umami-preg. **PASSER TIL:** Som avec foran peisen.

 **86**
OL

SIBTALLEN

FARGE: Klar, colafarget med flyktig skum **AROMA:** Her er det belgisk og det er en quad. Herlige toner av marsipan, mandler, sultana rosiner, pakistanske dadler, hvitebakst, pære og knekk **SMAKER:** Herlig! Igjen er det florale toner, fløtekaramell, tørkede frukter, mandel, marsipan, hvitebakst, vanilje og hint av rosèpepper. Litt kraftig alkoholpreg som trekker ørlite ned, men fabelaktige smaker.

9,25/10

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Malt-drevne 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 sjokoladecake.

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Malt-drevne 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 sjokoladecake.

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».

Mørk lager: Rikt og malt-drevet

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

Passer til:

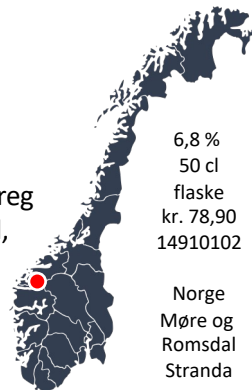
- Det klassiske valget: Bayer og grillet bratwurst med søt sennep og potetmos.
- Verdt å prøve: Bokkøl og tilsørte bondepiker.

luke
17
score
88

Slogen Julestout

Trollbryggeriet

LUKT: Middels til kraftig ristet maltaroma. **SMAK:** Kraftig malt-preg med smak av sjokolade, karamell, kaffe og lakris. **FARGE:** Mørk brun. **PASSER TIL:** Storf, lam og ost.

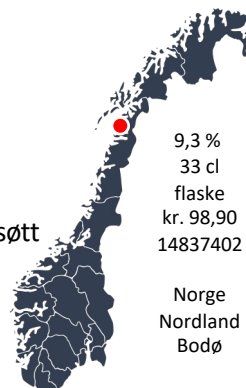


luke
18
score
88

Bådin Julestout

Bådin

LUKT: Fyldig aroma av eikefat, vanilje, kaffe og mørk sjokolade. **SMAK:** Kompleks og fyldig, med søtt anslag av bourbon, rom, kaffe, sjokolade og vanilje. **FARGE:** Mørk brunsort. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.



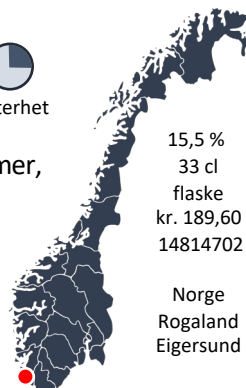
luke
19
score
88

Baby Stelliger

Berentsens Bryggerhus



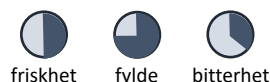
LUKT: Tørket frukt og søte plommer, hint av sigar. **SMAK:** Bourbon, vanilje, sviker, dadler, kaffe og hint av eik. Balansert sødme. **FARGE:** Sort. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.



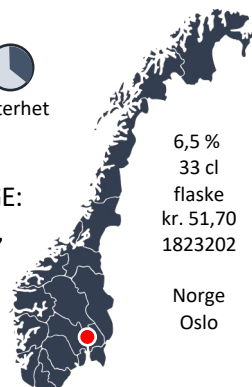
luke
20
score
87

Sagene Sterk Jul

Sagene Bryggeri



LUKT: Sødme og brent karamell. **SMAK:** Kraftig og smaksrik. **FARGE:** Mørk brun. **PASSER TIL:** Aperitiff, småvilt og svin.



VG

FARGE OG DUFT: Nesten klar mørkebrun. Dufter deilig av kakao, fersk kaffe, hasselnøtt og sjokolade. **SMAK:** Smaker av nøtter, sjokolade, kaffe med litt vanilje i bakgrunnen. Fin fylde og balanse. Deilig røstet preg i avslutningen. Medium lang og lett bitter ettersmak. **VURDERING:** En flott håndverksøl med mye smak. **PASSER TIL:** Fenalåret.

 90

DN

Dufter av kaffe og ristede nøtter. Brente toner på smak med en integrert sødme og fin lengde. **PASSER TIL:** Nytes for seg selv.

86

VG

FARGE OG DUFT: Nesten klar mørk brun. Epler, fiken, brunt sukker, kanel og sjokolade i duften. **SMAK:** Kraftig og søtlig med mye brent karamell, nøtter, rugbrød, vanilje, rosiner, mørk sjokolade i smaken. Kremet munnfølelse med god balanse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En spennede juleøl med en deilig smaksprofil. **PASSER TIL:** Sjokoladepudding.

 89
OL
DORTALEN

FARGE: Klar, dyp rødbrun med flyktig skum **AROMA:** Malingsnerk, treverk, bourbon, brunt sukker, marsipan og rosiner **SMAKER:** Her er det toner av bourbon med karamel, sjokolade, lakris, kirsebær, marsipan, brunt sukker. Melasse i ettersmaken som heller mer mot rom enn bourbon.

7,5/10

DN

Fruktig duft med preg av fat og kaffe. Sødmefull og fatpreget smak med hint av bourbon. Fin lengde. **PASSER TIL:** Til julekos.

86

Dagbladet

Dette ølet er aldeles ugjennomtrengelig svart. Det er umulig å se gjennom. Det er et rikt aromabilde hvor du får assosiasjoner til urter, hostesaft, lakris og har litt medisinsk preg, nærmest. Men her er interessante toner som minner om urtelikører som Underberger. Du fornemmer tydelig at dette er alkoholsterkt - her tør vi nesten ikke smake! For dette er vinøst - en skikkelig bombe! Og ølet skuffer da ikke på smak og ettersmak! Det er sterkt utpreget og alkoholdrevet. Ølet utmerker seg gjennom det voldsomme smaks- og aromabildet. Du skal ha stamina for å drikke dette! Anbefalingen er å dele dette ølet på flere. Den er utrolige spennende og tiltalende, men det er neppe et øl folk vil drikke mye av. Og dermed er det heller ikke et øl man drikker til mat. Men det er et øl man definitivt kommer til å snakke om!



VG

FARGE OG DUFT: Uklar mørk brun. Dufter av sjokolade, nøtter, vanilje og fat. **SMAK:** Smaker av mørke bær, brunt sukker, vanilje, bourbon, lakris og eikefat. Søt og rund med flott balanse. God kompleksitet og morsomme smaker. Lang ettersmak. **VURDERING:** En deilig og rund avec-øl. **PASSER TIL:** Som avec.

 91
OL
DORTALEN

FARGE: Klar, colafarget **AROMA:** Ganske vage toner av røstet malt, vanilje, kaffe og snev av søt lakris **SMAKER:** Det samme gjentar seg på smaksøkene. Noe tynn på smakene også, som overrasker, da det er ganske merkbar alkoholprofil. Ubalansert.

5,5/10

DN

Dufter av tørket frukt, lakris og karamell. Fyldig, rund og konsentrert med fint integrert alkohol og en flott lengde. **PASSER TIL:** Til ost og nøtter.

91

VG

FARGE OG DUFT: Pen mahognifarget i utseende. Dufter av toffee, mørk sirup, knekk, kjeks og røde bær. **SMAK:** Flott smaksammensetning av røde bær, karamell, nøtter, kaffe, søt lakris og krydder. God munnfølelse og balanserte smaker. Lang og behagelig ettersmak. **VURDERING:** En nydelig balansert juleøl med flott smaksprofil. **PASSER TIL:** Urøkt pinnekjøtt.

 96
OL
DORTALEN

FARGE: Karamellfarge med flyktig, lyst skum **AROMA:** Svakt karamell, noe brune krydder, malt og litt sjokolade **SMAKER:** Fyldig maltkaramell, brent kaffe, bitter karamell, grønne urter og litt sjokolade. Et svakt hint av grapefrukt blir liggende igjen i ettersmaken. Litt tynn og mundan.

5/10

DN

Søtlig, vørterpreget duft med krydder og nøtter. Bløt og maltpreget smak med en lett maltsødme. Fin lengde. **PASSER TIL:** Til pinnekjøtt.

86

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.

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».

Mørk lager: Rikt og maldrevet

Kaldgjæret øl med et rikere og mer maldrevet 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 tilsørte bondepiker.

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Maldrevne 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 sjokoladecake.

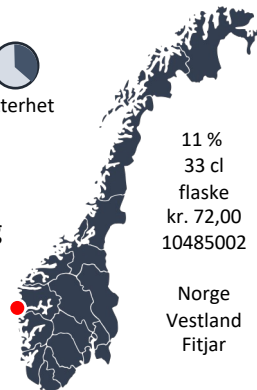
luke
21
score
87

Ryolitt Belgian Dark Strong

ELØ - En Liten Øl



LUKT: Aroma av malt, kandis og rom. **SMAK:** Smak av moden steinfrukt, malt, kandissukker og rom. **FARGE:** Mørk brun. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.



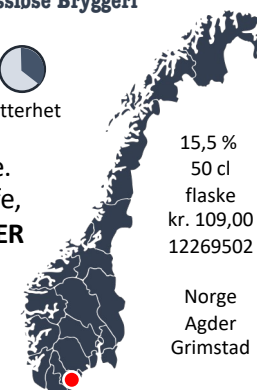
luke
22
score
87

Ekstra God Jul

Nøgne Ø Det kompromissløse Bryggeri



LUKT: Tørket frukt, kandis, kaffe. **SMAK:** Tørket frukt, kandis, kaffe, varm. **FARGE:** Mørk brun. **PASSER TIL:** Aperitiff, ost og dessert.



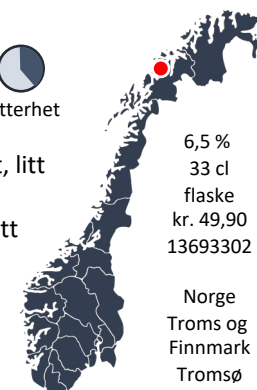
luke
23
score
87

Mack Juleøl

Macks Ølbryggeri



LUKT: Gyllent malt og tørket frukt, litt vørter, mørk sirup, krydder og karamell. **SMAK:** Rund, kremet. Litt krydret, preg av lettrøstet malt, bakverk, tørket frukt, vørter og karamell. **FARGE:** Middels dyp brun. **PASSER TIL:** Lam og svin.



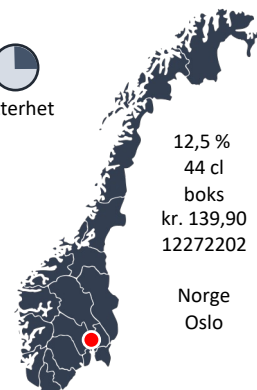
luke
24
score
87

Sticky Little Fingers Toffee Cinnabun Ultra Pastry Stout

Amundsen Bryggeri



LUKT: Kakao, vanilje, kaffe, sjokolade, noe krydder. **SMAK:** Rund, kaffe, noe sjokolade, lang ettersmak. **FARGE:** Mørk.





FARGE OG DUFT: Nesten klar dyp brun. Dufter av julekrydder, kandis, nøtter og korianderfrø. **SMAK:** Smaker av anis, svsker, nøtter, mørk sirup, fiken, vanilje og plomme. Kraftig, men godt balansert. Lang ettersmak. **VURDERING:** En flott juleøl til både mat og festlig lag. **PASSER TIL:** Kraftige oster.

93



Dufter av svsker, mørk sjokolade og lakris. Fyldig og sødmefull med preg av tørket frukt på smak. Fin lengde.

PASSER TIL: Til ribbetallerken.

88



FARGE: Uklar, dyp rødbrun med flyktig skum **AROMA:** Søtlig mot såpe, skumputer, kardemomme og mørk karamell **SMAKER:** Litt for kraftige toner gjør den ubalansert. Trolig mye alkohol (den er boozy) som fremhever for mye forskjellige spisse toner som ikke samarbeider. Sunda-pålegg, pepper, cola, havreflarn, kunstig bringebær, kardemomme, eucalyptus og skumgodteri. Overalt og ingensteds.

5/10



FARGE OG DUFT: Uklar mørk. Dufter av nøtter, lær, nellik, tobakk og sjokolade. Lett alkoholstikk. **SMAK:** Tobakk, sjokolade, røstet malt og brent sukker i smaken. Mye smak, men noe tydelig alkohol. Lang ettersmak. **VURDERING:** En juleøl med fine smaker, men noe trekk for tydelig alkohol. **PASSER TIL:** Bål- eller peiskos.

80



Dufter av lakris og kaffe med noe tørket frukt. Konsentrert på smak med fin fylde og lang ettersmak med preg av kaffe. **PASSER TIL:** Til julekos.

90



FARGE: Klar, sort med rødlig skjær og beige skum **AROMA:** Mørke malttoner, lakris, karamell, tørket frukt, krydder og litt alkohol **SMAKER:** Solid maltbase med lakris, rosin, svsker, dadler, karamell, kakao, kald kaffe og snev av sherry. Varmende og lett vinøs i ettersmaken, man merker at den har høy alkoholprosent, men det er ikke sjenerende.

9,25/10



Dufter av søt banan, søt karamell og vørter. Sødmefull og maltpreget smak med en noe kort utgang. **PASSER TIL:** Til kalkun.

83



Maltdrevet duft med nøtter og karamell. Noe rosin. Tørket frukt og kaffe. Bløt og fyldig, maltpreget smak med hint av lakris i ettersmaken. Fin lengde. **PASSER TIL:** Allround juleøl.

87



Ølet er mørkebrunt og klar. Godt skum og god karbonering. Aromaene er fyldige, har søte toner av malt og gyllen stekeskorpe. Her er også daddel og mørk karamell. Svært tiltalende aromabilde! På smak er det lite bitterhet, ikke spesielt sterkt, men er god, rund og sympatisk. Dette er et godt, tradisjonelt juleøl. Her får man det man forventer av en juleøl!



Peter: Denne smaker perfekt brent, glimrende start på testen. **Mats:** Nydelig sødme, her har nordlendingene truffet godt. **Tommy:** Denne passer til all slags julemat.



FARGE OG DUFT: Nattsvart i utseende. Dufter av karamellsaus, marsipan, melkesjokolade og kaffelikør. **SMAK:** Kraftig smak av nøtter, mørk sjokolade, røstet malt og espresso. Ok balansert. Tykktflytende munnfølelse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En juleøl med mye kaffe og sjokoladepreg. **PASSER TIL:** Som en dessert i seg selv.

82



Dufter av vanilje og kakao med preg av karamell, krydder og kakedeig. Fyldig og svært sødmefull med god smak av vanilje. Lang, vaniljepreget ettersmak med noe røstede toner. **PASSER TIL:** Julekos.

88



FARGE: Klar, svart med beige skum **AROMA:** Herlig søtlig med marsipan, vaniljekjeks, sjokoladesaus, fløtekaramell og pistasj. Kunne luktet på denne lenge **SMAKER:** Masse herlig sjokolade! Overdådig med vaniljekjeks, fløtekaramell og pistasjeis, med hint av tonka, aprikos og dessertkaffe med varm fløtemelk. Flytende konfekt. Så en pastry stout, ja...

9/10

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Malt-drevne 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 sjokoladecake.

Porter & stout: Fløyelsmykt og mørkt

Tradisjonsrike ølstiler som har tålt tidens tann. Malt-drevne 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 sjokoladecake.

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.

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

score

87

Chocolate Salty Christmas Balls

Cervisiam Bryggeri

LUKT: Ristet malt, karamell, knekk, hasselnøtter og karamell. **SMAK:** Kremet, røstet preg, hasselnøtter, salt karamell, kanel. **FARGE:** Sort. **PASSER TIL:** Aperitiff.

10 %
33 cl
boks
kr. 90,00
14872202

Norge
Oslo

luke

score

86

Bourbon Barrel Aged Sticky Little Fingers Ultra Pastry Stout

Amundsen Bryggeri



friskhet



fylde



bitterhet

LUKT: Aroma av kaffe, sjokolade, bourbon, noe fat. **SMAK:** Smak av kaffe, bourbon, krydder, noe kanel og sjokolade. **FARGE:** Mørk. **PASSER TIL:** Aperitiff.

13 %
44 cl
flaske
kr. 149,90
13638302

Norge
Oslo

luke

score

86

Dubbel Dose Yule

Mack Mikrobryggeri



friskhet



fylde



bitterhet

LUKT: Søtlig med moden frukt. **SMAK:** Preg av malt, god kropp, lite bitterhet. **FARGE:** Mørk nøttebrun. **PASSER TIL:** Aperitiff, storfe og storvilt.

6,5 %
50 cl
flaske
kr. 69,90
6393908

Norge
Troms og
Finnmark
Tromsø

luke

score

86

Graff Julejuice Dobbel IPA

Graff Bryggghus



friskhet



fylde



bitterhet

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

7,5 %
33 cl
flaske
kr. 79,90
10491902

Norge
Troms og
Finnmark
Tromsø



FARGE OG DUFT: Helt svart i utseende. Dufter av karamellsaus, vanilje, sjokolade, brunt sukker, kakao og kakebunn. **SMÅK:** Tydelig kakepreget øl med smaker av ristede mandler, kandisert frukt, kaffe, sjokolade og nøtter. Noe knekk i midtpartiet. Fyldig og med lang ettersmak. **VURDERING:** En juleøl med en morsom smaksprofil. **PASSER TIL:** Som et flytende alternativ til kake.

86



Dufter av knekk, nøtter og sjokolade. Noe krydder. Krydret og fyldig smak med en fin sødme og god lengde. **PASSER TIL:** Julekos.

87



FARGE OG DUFT: Svart i utseende. Dufter av mørk sjokolade, bourbon, vanilje, svsker og krydder. **SMÅK:** Smaker av mørk sjokolade, mørke bær, vanilje, fat og karamell. Fin balanse med en rund og god munnfølelse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En spenstig øl med mye smak. **PASSER TIL:** Kraftige sjokoladekaker.

87



FARGE: Klar, svart med beige skum **AROMA:** Mørk sjokolade og søt kaffe, noe kanel og hvetebakst. Lukter melkepulver og et snev av bourbon **SMÅKER:** Fin munnfølelse, men det blir litt for søtt før det kommer et alkockick som gjør den ubalansert. Det er varmende kanel og bourbon over kaffe, lakris og mørk sjokolade. Definitivt en pastry stout, men litt for mye av det gode i denne.

6,5/10



Dyp duft med preg av fat, kanel, vanilje og kakao. Fyldig, kremet og sødmefull på smak med fint fatpreg. Lang krydret ettersmak. **PASSER TIL:** Dessert i seg selv.

89



FARGE OG DUFT: Nesten klar mørk rødbrun. Dufter av kandissukker, nøtter, lær, tørket frukt, røstet malt og krydder. **SMÅK:** Smaker av lakris, kandissukker, bær, røstet malt, gjær og nøtter. Rund og lett søtlig. Bra balanse og kremet munnfølelse. Medium lang ettersmak. **VURDERING:** En sødmefyllt og deilig juleøl. **PASSER TIL:** Ribbe.

88



FARGE: Klar, kastansjefarget med flyktig skum **AROMA:** Maltkaramell, kjeks, cocktailbær og floralt av belgisk gjær med hint mot julebrus **SMÅKER:** Røstet malt og kjeks, svsker, toffee, koriander, banan og tørket frukt med noe belgiske gjærtoner, men relativt tynn.

7,25/10



Dufter av søt banan, søt karamell og nøtter. Fyldig, maltpreget smak med en noe lett og kort utgang. **PASSER TIL:** Allround juleøl.

83

Nettavisen

Uklar mahognifarge med grålig skum. Aromaen bærer preg av dyp sødme, mørke bær, tørket frukt fløtekaramell og vanilje. Eksperten mener mikrobryggeriet har et øl med fin balanse, og sier at den ikke er så søt med et hint mot syrlig. Den er tynnere i smak enn i aroma, og har noe belgisk gjær i ettersmaken. En av ølhundene mener dette er testens vinner, mens en annen sier den er litt for «hipster» i smaken. En annen synes den er frisk og syrlig uten at den mister juleøl-følelsen.

9/10



FARGE OG DUFT: Uklar gul. Dufter friskt av tropisk frukt, sitrus og grønne urter. **SMÅK:** Tydelige smaker av tropiske frukter, krydder, søt sitrus, grønne urter og noe gjær. Fyldig og kraftig munnfølelse. Lang ettersmak. **VURDERING:** En flott og frisk IPA med masse fruktighet. **PASSER TIL:** Romjulskos.

88



FARGE OG LUKT: Dyp rav. Knekk, karamelliserte mandler og modne frukter. **SMÅK:** 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: Tåkete, solgul med hvitt skum **AROMA:** Tropiske frukter, sitrus, noe ananas og yoghurt toner i bakgrunnen **SMÅKER:** Ananas, appelsin, klementin, mango, litchi, dragefrukt med mye bitterhet fra humlen i avslutningen.

7,25/10



Dufter av moden tropisk frukt og humlepellets. Noe sitronskall. Fyldig og sødmerik, fruktig smak. Lang ettersmak. **PASSER TIL:** Til kraftig krydret svineretter.

86