

# DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AARHUS](#)
[GODE ØLEVENTS](#)
[GODE ØLSTEDER](#)
[WEBSHOP](#)
[NYHEDSBREVE](#)

## Italiensk smagning



Selvom sommeren er ved at gå på hæld, så er det overhovedet ikke for sent at komme med en tur sydpå og opleve fremmede himmelstrøg, når DØE Aarhus 15/9 afholder italiensk ølsmagning.

Og præcis som hvis man tager ferieturen sydpå kan man regne med, at smagene, retterne og stemningen er anderledes end hjemme. Det gælder også aftenens ølsmagning, hvor vi lover, at

- der indgår en stilart der er yderst sjælden i Danmark, og som nok vil være udfordrende for de fleste!
- vi skal have en vaskeægte feriecocktail undervejs
- vi laver en kort mellemlanding i Irland
- aftenens sidste øl, med sine 4.52 på untappd, er fra allerøverste hylde (eller bagerste kælder)...
- og sidst, men ikke mindst banebrydende; saltstængerne bliver skiftet ud med grissini

Vi skal smage disse øl, der primært er hjembragt fra de bløde bakker i Toscana og Piemonte:

1. Il Tralcio, fra Birrificio del Forte (Grapeale)
2. Pepe, fra Topta (Witbier)
3. Gola, fra Topta (IPA)

## Italiensk smagning

Onsdag 15. september  
kl. 19:35

Fælleshuset Søfryd,  
Tornhøjvej 68, 8260  
Viby J

Bus 11 holder næsten  
lige ved døren.

Pris 149 kr.

Tilmelding og betaling:  
Mobilepay: 905150  
(Danske Ølentusiaster  
Aarhus)

Bank: 9570 13256209  
Angiv  
medlemsnummer +  
navn.

## Tid til ølsmagning

Mandag 20. september  
kl. 19:00

Fairbar, Klostertorv,  
8000 Aarhus C

Pris 139 kr.

Tilmelding og betaling:  
Mobilepay: 905150  
(Danske Ølentusiaster  
Aarhus)

4. 10 - Dieci, fra Bruton (Barleywine)
5. Cintura d'Orione, fra Birrificio del Forte (Winterale)
6. Liquid Treasure, fra Piccolo Birrificio Clandestino (Russian Imperial Stout)
7. Festa Nuda, fra White Hag & Lambrata (Imperial Pastry Stout)
8. Beermouth Tonic, fra Baladin (Cocktail)
9. Xyauyu Riserva 2015, fra Baladin (Barleywine)

Bank: 9570 13256209  
 Angiv  
 medlemsnummer +  
 navn.

For talnørderne kan oplyses, at aftenens untappd gennemsnit er 3.94 og alkoholgennemsnittet rammer 9,3% - så tag bussen!

## Tid til øl



### Tid til øl smagning med tidligere formand og næstformand fra hedengangne Århus Syd

De to gutter fra den hæderkronede men nu fusionerede, fantomforening lokalafdeling Århus Syd, Poul-Erik Deichmann og Martin Neve vender stærkt tilbage efter lang sommerpause og en tørst større end nogensinde. Med vildskab i kufferten kommer de for at indtage den store scene hos Fairbar for at vise at meget er sket siden den gamle formand og næstformand overlod tøjlerne til den nu friske og frejdige færøske formand Meinhardt, som helt sikkert glæder sig til gensynet, men også ryster en smule i buksen over hvad de to banditter kan finde på.

Så kom til en smagning som med sikkerhed stikker helt af, med øl du er for nærig til selv at købe eller ølgenrer du ikke vidste fandtes.

Øl så stærkt at du impulsivt må række ud efter vandkanden

Der vil blive serveret lækkert valgt specialøl med en overvægt af stærk ondskab.

Kom og vær med til den vildeste ølsmagning - måske nogensinde?

Til prisen tør vi roligt sige at vi har et vanvittigt godt lineup til en vanvittig lav deltagerpris.

Men skynd dig med tilmeldingen. Der er kun 35 pladser.

- The Bruery White Chocolate (bourbon barrels with cacao nibs and vanilla beans) 16,6% Wheat Wine
- Funky Fluid Gelato: PB&J 5,8% Pastry Sour
- Sierra Nevada Brewing Co. Narwhal Imperial Stout 10,2%
- BONUS: Sierra Nevada Brewing Co. Narwhal Imperial Stout BA
- Maltgarden- Can't Stop Celebrating Strawberry & Rhubarb Cheesecake Pastry Sour 5,5%
- Brasserie Fantôme La Dalmatienne 8% Saison Brokreacja – Potion #7 (Tobacco Cocoa Agave Imperial Brown Ale Rum BA) 10,4%
- Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout 11,8%
  
- Og så kommer der 2 vilde humlebaskere

For dem der interesserer sig for rating er gennemsnittet på Untappd for ovenstående Untappd over 4

Pris 139

Tid og sted: 20. september kl 19 på Fairbar.