

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Topmøde den 6. april 2019 – det (måske) sidste af slagsen



På denne flotte forårslørdag drog 23 ølentusiaster med bus til Hørnsted. Undervejs var vi så venlige at samle flere medentusiaster op i Brønderslev, Hjørring og Sindal inden vi ramte Hørnsted. Her bød Erling Christensen og hans hjælpere os og den busfuld, der kom nordfra med gode ølfolk fra Skagen og Fredrikshavn velkommen til Topmøde for de fem øverste jyske lokalafdelinger. Godt tænket alle ca. 80 deltagere mellem tæpperullerne fik vi en dejlig ølsmagning med en lille ostanretning til forret. Øllene vi skulle smage var beskrevet i en lille folder, så der var ingen præsentation af dem. Til gengæld fortalte de enkelte lokalafdelinger mellem øllene levende om hvad der sker hos dem, og dermed på toppen af Danmark. Og det var ikke så lidt.

Smagningen forløb i to halvlege. I pausen havde vi halvanden time til at handle til gode priser i det store udvalg af både, øl, vin, spiritus, tøj, isenkram m.m.

2015



2016



2017



2018



*Klik på billederne for
info om de foregående
års arrangementer*



I første halvleg smagte vi:

Vendelbo Bajer 5.5% fra Vendia - Bayrisk inspireret øl brygget på pilsner og - karamelmalt

Forårsfornemmelser 6.0%, fra Løkken Bryghus - Lys ale - engelsk strong ale med smag af karamel og toffifee

Fredrikshavn 200 år, 5.0%, fra Skagen Bryghus - Skibsøl/røgøl med karamelsmag

Knud den Store, 4.7%, fra Kongebryg - Sommerøl, der bragte mindelser om en sæsonøl

Fyr Simcoe, 5.4%, fra Fyr Bryghus - Single Hop Beer med simcoehumle og dermed smag fyrrenåle og citrus.

I pausen fik dejlig mad, der lagde sig godt i maven, så vi godt rustet til anden halvleg af smagningen:

Konsulenten, 5.5%, fra Syndikatet - Brown ale med karamelmalt, skotsk tørvemalt, tre slags amerikansk humle.



Påskebryg, 7%, fra Ugelris Gaardbryggeri - pilsner- og karamelmalt, humle: brewers gold, saaz, amarillo og tørhumlet med cascade.

Megingjord, 9.4%, fra Munkebo Brewery - Barleywine med smag og aroma af karamel, honning, vanilje, frugter egetræ.

Urbock 23°, 9.6% fra Schloss Eggenberg - Strong lager, "Cognac of beers", lagret 9 måneder. Smag af karamel, tofifee, græs, citrus og brown sugar.

3 Bean Stout, 13%, fra Lervig - Imperial stout med vanilje-, kakao- og tonkabønner.

En herlig eftermiddag og aften i godt selskab, der gav højt humør i bussen hjem.

Desværre var det nok sidste gang, der afholdes Topmøde på denne måde for Erling Christensen har valgt ikke at holde det næste år. En genoptagelse forudsætter, at vi bliver mange flere deltagere. Det kan vi så tænke lidt over.



