

Maredsous Brune

Typ:	Mörk ale, belgisk klosteröl
Producent:	Brouwerij Duvel Moortgat, Belgien
Smak & Doft:	Stor aromatisk bränd doft med ton av karamell och torkad frukt. Fyllig, maltig och krämig smak med karaktär av rostad malt. Lång aromatisk eftersmak med bra beska och inslag av kola och choklad.
Passar till:	Fyllig och smakrik ale som passar utmärkt till vällagrad ost eller smakrika köträtter.
Övrigt:	Maredsous är ett benediktinerkloster i Namur i södra Belgien. Klostret har, liksom flera andra kloster i Belgien, givit ett bryggeri rätten att brygga öl med klostrets namn. I gengäld går en del av intäkterna tillbaka till klostrets verksamhet. Dessa klosteröl är oftast lite starkare överjästa öl (ale). Moortgat-bryggeriet fick denna rätt av Maredsous 1963. Maredsous Brune är ofiltrerat och opastöriserat och efterjäser långsamt i flaskan. Ölet är alltså naturligt lite grumligt. Bryggeriet lagrar ölet cirka sex månader innan det släpps på marknaden och det fortsätter att utvecklas i flaskan. Maredsous Brune är bryggt av ljus och rostad malt och kryddat med Saaz (Zatec) och Goldings aromahumle.
Alkoholhalt:	8 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	71460-03 (330 ml flaska) 1496-01 (750 ml flaska) 72002-30 (Fat 30 liter)
Hemsida:	www.duvel.be

