



# BREWING CERTIFICATE

**“BARBE ROUGE”**

KISSMEYER & FRIENDS



**KISSMEYER**

A BREWING EXPERIENCE



**LANCERING:** August 2019

**NAVN:** Brasserie de Vezelay / Kissmeyer 'Barbe Rouge'

**KATEGORI:** Kissmeyer & Friends

**ØLSTIL:** Økologisk Wienerøl

**MALTE:** Pilsner malt (83%), CaraPils (10%), Lys Karamelmalt (5%), Syremalt (2%) - alle økologiske

**HUMLER:** BITTERHUMLE: Barbe Rouge (F)  
AROMAHUMLE: Barbe Rouge (F)

**ANDET:** Ingen

**ALK. VOL:** 5,2%

**BITTERHED, IBU:** 30

**FARVE, EBC:** 25



### IDÉ OG BAGGRUND:

Frankrig er nyt og interessant land for os i Theodor Schiøtz Brewing Co., for der synes at være god interesse for vores øl i dette vinland. Vores søgning efter gode og velvillige partnere på det franske marked ledte os til Brasserie de Vezelay (BdV) i den nordlige udkant af Bourgogne-distriktet – ikke mindst tilskyndet af, at vores gamle ven, Stefan Peter Stadler, der i mange år var brygmester på Indslev Bryggeri, nu er chefbrygger i det franske. BdV er et økologisk bryggeri, så kombinationen af god, dansk økologisk pilsnermalt fra Fuglsang og den spændende, super-frugtige, lokale aromahumle Barbe Rouge, som også har lagt navn til øllet, blev udgangs-punktet for vores recept. Øltype-valget faldt på en 'simpel' amber lager (som vi hér i landet kalder 'Classic'), således at vi kunne skabe en lettilgængelig øl, der lader de to 'nøglingredienser' skinne flot igennem.

### UDSEENDE:

Mørkt gylden og ganske let uklar – ufiltreret.

### DUFT:

Markant og meget frugtig – jordbær og andre røde bær – humleduft, med en let karamelpregt maltkarakter.

### SMAG:

Tør, men noget utraditionel 'classic'-smag, hvor Barbe Rouge humlen igen dominerer, ikke i kraft af den bløde bitterhed, men med frugtige, bæragtige og krydrede humlenoter. Maltkarakteren er ligeledes tydelig med biskuitpræg suppleret af lidt mørke bær og karamel. Kort og meget klassisk, humlet eftersmag, der også slutter en undertone af diskret frugtsyrlighed.

### MUNDFØLELSE:

Let og blød krop med livlig mundfølelse (høj karbonering).

### MADVALG:

Smørrebrød, fisk og skaldyr, lette fjerkræ- og svinekødsretter, krydrede asiatiske og mexicanske retter, salater, pizza og milde oste.

### HELHED:

"Barbe Rouge" er en let, frisk og meget aromatisk fortolkning af den klassiske wienerøl – Classic på dansk – med en charmerende fransk accent. Lettilgængelig, men med nok karakter, til at den er en fornøjelse at drikke uden ledsagelse, men den er samtidig en i særdeleshed en meget bredspektret madegnet øl.