



### Jenlain Ambrée

Den klassiske Jenlain, med stor fylde, dyb humlet frugt og lang eftersmag.



### Jenlain Blonde

Den nye Biere Blonde, der allerede har fået stor succes. Elegant, tør humlet.



### Jenlain Biere de Noël

Den berømte juleøl - fås kun i nov./dec. Ekstra mørkristet malt, og stor cremet fylde. Vinhandlerens rigtige julebryg.



### Bionelle

Naturligt depot, ufiltreret, økologisk. Forrygende intens oplevelse af frisk fyldig humle.

### Øl til mad

Biere de Garde egner sig fortræffeligt til mad, prøv dem til retter med svinekød, kalvekød, lam og vildt, og selvfølgelig selvskevet til den store frokost.



# JENLAIN

## 4 generationer med øl.

Der er lavet øl på Brasserie Duyck siden 1922, og ialt 4 generationer har været med til at præge bryggeriet. Fra starten i Flandern med Léon Duyck ved roret, over Félix og Robert, til Raymond Duyck der i dag leder firmaet, har nøgleordene været kvalitet, tradition og udvikling. Selvom der i dag brygges væsentligt mere end i 1922 er det ikke gået det mindste ud over kvaliteten, nærmest tværtimod. Brygningen foregår stadig på gammeldags kobberkedler, og den vigtigste faktor, TIDEN, er man ikke gået på kompromis med. Bryggen får stadig lov til at hvile og modne i lang tid, inden den tappes på flaske.

## Bière de Garde

Eksistensen af de Nordfranske bryggerier har gennem historien været, meget vanskelig, og mange er lukket. Det samme kunne let være sket for Brasserie Duyck, hvis ikke det havde været for universitetet i Lille. Her havde de studerende nemlig fået øje på Jenlain øllet i champagne flaske, der blev solgt i en lille butik nær det katolske fakultet.

Brasserie Duyck har været pionéren for de traditionelle franske „Bière de Garde“ øl. Biere de Garde er primært en overgæret øltype, men på Duyck anvendes der både en overgær, og en undergær (der som noget specielt gærer ved høj temperatur ligesom overgær). Jenlain er gæret i 5 dage, hvorefter øllet modner i minimum 40 dage.

En tidsramme der gør, at bryggen får lov at udvikle sin flotte og sammensatte aroma. Efterfølgende tappes øllet med en meget let filtrering og uden pasteurisering.

Jenlain Biere de Garde nydes bedst ved 8-10 grader af rummelige hvidvinsglas, eller det specielle Jenlain glas.

JENLAIN

## Champagne flasker

I dag ses Champagne flaskerne relativt ofte når der er tale om Biere de Garde, men oprindeligt var det Brasserie Duyck, der startede traditionen, med 75 cl. flasker med champagneprop. På disse flasker udvikler øllet bedst sin smag, og forbliver friskere og renere, i længere tid. Faktisk kan Jenlains mørke øltyper udvikle sig på flaske i op til 3-4 år. Udover de populære Champagne flasker føres øllene også i hhv. 25 og 33 cl.

### Bionelle

Dansk Ølnyder selskab valgte denne øl som verdens bedste øl år 2000, i konkurrence med 460 andre øl.

DANSKE  
ØLNYDER SELSKAB

Jenlain Bière de Noël



2 ud af 2 glas

GYLDENDALS  
ØLGUIDE

„en prægtig julebryg“

Jenlain Ambrée



1 ud af 2 glas

„En kraftig og krydret Bière de Garde -Flot højt skum.Godt køb til prisen“

GYLDENDALS  
ØLGUIDE

JENLAIN