

Brøggeriet



en ufiltreret hvedeøl med noter af abrikos, banan og nellike...

Hertuginde Anna

Vores sommerversion af den klassiske hvedeøl har vi valgt at opkalde efter Hertuginde Anna. Hun var gift med Hertug Hans Christian af Sønderborg og styrede Sønderborg på vegne af sin mindreårige søn efter sin mands død i år 1652. Under krigen mellem Danmark og Sverige fra 1657-1660 forsøgte hun ihærdigt gennem bønneskrifter og forhandlinger at mildne forholdene for sine undersåtter, mens Sønderborg skiftevis var besat af svenske, brandenburgske og polske tropper. Tag ikke fejl af denne lette og friske sommerøl, der trods sin skrøbelighed besidder megen kraft og beslutsomhed.

Noter & ingredienser

Med Hertuginde Anna har vi kombineret den belgiske hvedetradition med den tyske. I den Belgiske Wit, som vi kender den fra Hoegaarden, bruger man umaltet hvede. Vi har tilført vores øl umaltet spelt fra det lokale mølteri, Skærtøft Mølle. Dette giver øllet en let friskhed og runder den af med et blødt cremet skum på toppen.

Vi har skabt en ufiltreret hvedeøl med noter af abrikos, banan og nellike. Den efterlader en medium sødme og en cremet mundfylde. Alt i alt en perfekt solgylden sommerøl, der er forbløffende kompleks i sin smag.

Maden til øllet

Vi kan anbefale vores salater, fiskeretter, oste og desserter til denne øl. Prøv f.eks. vores pandestegte rødspætte med persille kartofler og frisk agurkesalat.

