

Unibroue

Canadisk bryggeri etableret i 1992. Bryggeriet ligger i den fransktalende region Quebec i byen Chambly. Unibroues brygmester er Paul Arnott, der tidligere har arbejdet på det verdenskendte belgiske bryggeri Notre-Dame de Scourmont (bedre kendt som Chimay).

Raftman 5,5 %

Belgisk ale brygget med whiskymalt

Den koralrøde øl, Raftman, blev lanceret i marts 1995. Den er brygget med whiskymalt og kombineret med den udsøgte gær, giver det øllet en blød, rund og mild smag. Raftman har en exceptionel fin, let røget aroma og en behagelig vedvarende smag.

God til røget fisk, kød samt lettere krydret mad.

Blanche de Chambly 5 %

Witbier (belgisk hvedeøl)

Lanceret i 1992 som den første flaskegærede fra Unibroue. Den indeholder 5 % alkohol og er brygget på en blanding af lokal umaltet hvede og lys bygmalt. Der tilsat en smule krydderier, der giver en let frugtig aroma med et strejf af citron. Smagen er frisk, let krydret og som skabt til fjerkræ, fisk, skaldyr, salater og friske grønsager.

Éphémère (æble) 5,5 % **NYHED**

Witbier med æbler

Denne øl er den tredje i serien af frugtøl baseret på witbier. Den er brygget på bygmalt, hvede, æbler og krydderier. Den fremstår gul og let uklar med frisk æblearoma. Smager af grønne æbler og komplementeres med noter af frugt og krydderi. Éphémère er god som aperitif eller serveres til tapas, milde oste eller desserter og tærter med æbler eller pærer.

Eau Benite 7,7 %

Trippel

Gylden øl, der kom på markedet i juni 1996. Den har samme karakter som trippel, men med en lidt lavere alkoholprocent. Eau Benite har en frugtig og svagt krydret aroma. Den har en frugtig smag og varmende karakter.

God til svinekød, grillet kød og crepes.

Seigneuriale 7,5 % **NYHED**

Rød belgisk ale

Seigneuriale er en kobberfarvet ale, som er en smule sød, men balanceres af en krydret smag og let bitter eftersmag. Den har en delikat aroma af citrus, abrikos og fremstår let krydret. Smagen er let vinøs, frisk og let krydret. Seigneuriale er perfekt til svinekød, svagt krydrede retter og and.

Maudite 8 %

Kraftig rød belgisk ale

Da Maudite (den forbandede) kom i handlen i 1992 var det den eneste stærke øl, der blev distribueret i Quebec. Serveret ung er Maudite meget blød, men med årene udvikler den en portvinslignende karakter. Denne mahognifarvede øl har en meget kompleks smag, der er let krydret og en anelse humlet.

Serveres f.eks. til pasta, rødt kød, gryderetter og krydret mad.

Don de Dieu 9 %

Trippel witbier

Oprindeligt lanceret som begrænset novemberøl i 1998. Den blev hurtigt Unibroues populæreste flaskegærede øl og brygges nu året rundt. Don de Dieu er et unikt bryg, da det er brygget som en belgisk hvedeøl, men med en trippels styrke. Den er meget cremet, lidt sød og har en kraftig krop. Aromaen er meget kompleks med noter af vanilje og moden frugt.

La Fin Du Monde 9 %

Trippel

Efter 18 måneders udvikling blev La Fin Du Monde lanceret i februar 1994. Smagen er kraftig, men rund og blød. Et utroligt balanceret bryg, der absolut er en af verdens bedste tripler. Den har en enorm mundfylde, men kraftig, nærmest champagneagtig, karbonering sikrer, at La Fin Du Monde ikke virker tung. Dens kraft og styrke gør, at den er god til oste og kan også erstatte rødvinen til et måltid.

Trois Pistoles 9 %

Mørk belgisk ale

Trois Pistoles er en sort, kraftig øl. Den yderst kompleks med og kan lagres med fordel. Selvom den er stærk er den også blød og rund. Aromaen er domineret af moden frugt, chokolade og er en smule vinøs, hvilket også går igen i smagen. Idéel til oksekød, stærk ost eller som en dessert i sig selv.

La Fringante 10 %

Lys stærk belgisk ale

La Fringante er en yderst kraftfuld øl med en stærk karakter, der skyldes den traditionelle overgæring. Den er rig og cremet med smag af krydderier, æbler og citron. Øllets champagnelignende karakter skyldes eftergæring i flaske med en særligt udvalgt gærkultur. Dette er en luksusøl i absolut verdensklasse og kan med fordel gemmes i op til 7 år!

La Terrible 10,5 %

Mørk stærk belgisk ale

Ligesom La Fringante er La Terrible et absolut topprodukt, der tilhører eliten blandt øl. Her kan flere af trappistøllene end ikke følge med. En mørkebrun, næsten kulsort, øl med lækkert og cremet skum. Den bærer præg af de ristede malte, der er brugt til denne øl, og modne frugter a la Maderia. Kan gemmes i op til 10 år!

Quelque Chose 8 %

Kirsebærøl

Quelque Chose er en kraftig øl brygget med kirsebær. Den er brygget med henblik på vinterhalvåret, hvor denne kraftige øl skal nydes varm. Perfekt til at få varmen af eller som supplement til desserter. Den smager dog også fortræffeligt når den serveres kølig, hvor den kraftige karbonering gør den idéel som f.eks. aperitif om sommeren.

Édition 2005 10 % **NYHED**

Mørk stærk belgisk ale

Unibroue Édition 2005 er en vintage-øl, der ikke brygges længere; derfor er der kun et begrænset lager. Det er en ekstraordinær øl, som er brygget så den kan nydes nu, men den kan også gemmes i flere år. Édition 2005 er en flot rubinrød, nærmest mahognifarvet,

øl med en kompleks vinøs aroma af kakao, bær og krydderier. Den let krydrede smag har noter af eg, bær, kanel og har en behagelig sødme.

Hvis denne øl ikke skal nydes alene kan den serveres til oksekød (boeuf bourguignon), kylling (f.eks. coq au vin) og vildt. Men den står også flot stærk ost, chokolade trøfler og tærter (f.eks. med kirsebær).

Unibroue 16 10 % **NYHED**

Lys stærk belgisk ale

Unibroue 16 tilhører serien af unikke vintage-øl fra Unibroue. Den første, Unibroue 10, blev brygget i anledning af bryggeriets 10 års fødselsdag. Hvert år brygges en unik øl og denne flot gylden med en tæt skumkrone. Unibroue 16 har en kompleks maltaroma med noter af den karakteristiske Unibroue-gær, citrus og modne frugter. Smagen er sød, men også frisk og frugtig samt let krydret.

Denne kraftige øl er god til kraftig mad (krydret eller fed) eller evt. en isdessert