

ROXY

Årgang 2015

Blend lagret i brugte Cognac- & Rødvinsfade

ABV: 12%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2018 **Frigivet:** Maj2019

Roxy er baseret på en Trappist ale, der er modnet i en blanding af Cognac og Bordeaux-tønder blandet med et surgæret barleywine for ekstra kompleksitet og et strejf af balancerende syrlighed. Skænker med et tæt brunt skum på en mørk kastanjefarvet øl med rødt skær. Aromaen er tørrede blomster, sur kirsebær, vanilje. Aromaens kompleksitet fortsætter i smagen med kokosnød, mørk chokolade og karamelliserede figer. Mundfølelsen er fed med varmende alkohol, let syreindhold og en salt-karamel finish..

Antal flasker: 1034 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

FREYA

Årgang 2015

Stock Ale modnet i Cognacfad

ABV: 8,5%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2018 **Frigivet:** Maj2019

Blanding af en mørk Trappist ale og traditionel milkstout, modnet to år på cognacfade. Noget af sukkeret fra mælkestuen er uforgærbart og efterlader krop og mundfølelse til denne ellers tørre øl. Det gør at på trods denne øls farve og alkoholniveau, er den overraskende forfriskende.

Næsten sort med kastanjeskær og gyldent skum. Det første der møder næsen er mørk chokolade med antydninger til kaffe, men som den varmer op opleves også vanilje. Den mørke chokolade fortsætter i smagen med tobak og kaffe, svedsker, brændt sukker og sur-kirsebær. Afsluttes syrligt med balsamisk sødme og en let ristet note.

Antal flasker: 1092 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

JULIE

ÅRGANG 2015

Single barrel Sour Ale

ABV: 6%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2018 **Frigivet:** Maj2019

This is our first single barrel release. This golden ale had a used champagne barrel as its home for over three years. During that time the relatively simple beer underwent an amazing transformation where it picked up color, texture and aroma from the barrel while the micro organisms in Garden Party went to work on the fermentable sugars.

When we tasted it we decided the result was so spectacular that we could not bring ourselves to blend it or otherwise tamper with it. Orange-amber with white head. Bright acidic aroma dominated by red fruits and leather. On the palate the first impression is bright fruity acidity followed by macerated strawberries, rhubarb and a hint of caramel and toasted walnuts. Medium bodied with a dry, clean finish and refreshing acidity.

Antal flasker: 234 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

ANGELA

Årgang 2015

Red ale with Black Berries

ABV: 7%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2018 **Frigivet:** Maj2019

Hvert efterår er skovene omkring vores bryggeri fyldt af små vilde brombær. Vi tilbragte nogle dage med venner på at vælge dem til en vidunderlig red ale, modlet i rødvinstønder siden 2015.

Resultatet er Angela, en kastanjefarvet ale med flødefarvet skum. Aromaer af svesker, vanilje og karamel dominerer, efterfulgt af af modne brombær, peber, karamel, rødvin og letristet malt. Medium fyldig med en saftig, tør finish og antydning af ældet balsamico.

Antal flasker: 1270 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

LINNEA

Årgang 2015

Aged Brown Ale

ABV: 5%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2017 **Frigivet:** Nov 2018

Chestnut colored ale with a tan head inspired by the Belgian “oud bruin” style. After wild fermentation on red wine barrels for about a year, it is going through a short controlled vinegar-fermentation. Light aroma of balsamic vinegar, sour cherries and cocoa. Flavour is dominated by toffee and toasted malt, with the tartness balanced by bready sweetness.

Tasting notes update April 28th 2019

After two years in the bottle Linnea has developed in a remarkable way. The acidity is dialled back and the slight acetic touch is also milder than it was in the "fresh" bottles. A delicious but unexpected overtone of chocolate is now the dominating flavor. It is fascinating how how Garden party continues to transform this beer.

Antal flasker: 390 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

GENEVIEVE

Årgang 2015

Hoppy Golden Ale

ABV: 5%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2017 **Frigivet:** Nov 2018

Hoppy golden ale with primary fermentation taking place in steel with English ale yeast and matured in used champagne barrels, with our wild yeast culture for a year, after which it is dry hopped for freshness. Crisp, dry and sparkling with intense aroma of citrus, passion fruit and freshly cut grass. Effervescent mouth feel with biscuit-like malt and tart, fruity flavor.

Antal flasker: 483 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

NINA

Årgang 2015

Triple Cuvée Amber Ale

ABV: 6%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2017 **Frigivet:** Nov 2018

Denne cuvée af tre øl (en sur brown ale gæret med vildgær, en blond ale gæret med brettanomyces gær og en ren saison) er blevet modnet i et 2400 liter chianti fad i 18 måneder før frigivelse. Efter modning tappede vi kun to tredjedele og efterlod resten af øllet i fadet, hvorefter det blev efterfyldt med frisk øl. En form for forenklet solera system der giver kompleksitet og modner øllet på et år eller to.

Lys ravfarvet med komplekse aromaer af rødvin, blomme og et strejf af vanille fra egegræet. Let syrlig med spor af karamel og en blød afslutning.

Antal flasker: 1559 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

TERRY

Årgang 2015

ABV: 6%

Brygget: 2015 **Flasket:** 2018 **Frigivet:** June 29th
2019 | **Årgang:** 2015

Et par uger hvert år er skovene på Bornholm hjemsted for små vilde hindbær, der er fyldt med smag. 2017 var en våd og kold sommer, men det lykkedes os stadig at samle en lille mængde, som vi fyldte på 500 liter af en smuk syrlig ravfarvet øl som allerede havde brugt to år på en sherryfad. Bærrene udløste en sekundær gæring, hvilket tilføjede yderligere surhed og kompleksitet. Farven er rosenrød mørk rav med cremet skum. Let hindbær med antydninger af peber, rosenblade og balsamico i aromaen efterfulgt af moden hindbær og frugtagtig syre. Somp den varmer op viser der sig sherry noter og ristet korn. Tør te-lignende eftersmag med vedvarende syrlighed.

Antal flasker: 496 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske

Carolyn

Årgang 2017

ABV: 6%

Brygget: 2017 **Flasket:** 2018 **Frigivet:** June 29th
2019 | **Årgang:** 2017

Blonde ale brygget med bornholmsk hvede og gæret på eg med vores huskultur. Lys stråfarvet med et skinnende hvidt skum. Aromaen er frisk brøddej, vådt jern, umoden citron og sliklignende bergamot. I ganen følger syrlighed med noter af appelsinblomst, honning, abrikoser og et strejf af karamel. Letfyldig, sprød og livligt afslutning med forbigående bitterhed.

Antal flasker: 1538 | **Flasketype:** 750ml champagneflaske