## NIMI: GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE

Leegitsev fööniks on kindla põhjusega Grimbergeni logoks ja mitte lihtsalt selle pärast, et see on lahe jõuline sümbol. Grimbergeni klooster on oma eluaja jooksul kolm korda maha põlenud ja nii nagu fööniks tõuseb alati tuhast, on ka klooster iga kord tõusnud uuesti ja saanud nendest lööki-dest veel tugevamaks.

## STIIL: DUBBEL

Kloostritele oli minevikus võimu poolt määratud väike maksusoodustus teravilja osas. Tänu sellele said nad teha linnaserikkamaid pruule ja sellest tekkis ka nimi Dubbel (dobble, dobbelen jne). Huvitav on see, et selles ühes sõnas pole suutnud isegi väikse Belgia riigi elanikud omavahel lõplikult kokku leppida, kuidas seda peaks kirjutama ja hääldama.

## ABV: 6,5%

## IBU: 22

Kohe välja valades hakkab silma vedeliku värk. Mahagoni karva ja väga sooja ning kutsuva muljega. Vaht püsib pikalt ja on kutsuvalt Café crema värvi.

## AROOM

Tugev segu karamellist ja röstitud linnastest. Tunda on ka kuivatatud ploomi.

## MAITSE

Esimest lonksu võttes mõistad, et siin pole tegemist enam lihtsakoelise joogiga. Maitse on täidlane ja täidab hetkega kogu suu. Ei ole võimalik mitte märgata neid röstitud linnaseid mida pruulijad sinna lahke käega on lisanud. Sellega kaasnevad kohe ka küpsed ploomid ja kirsid, aga et asi liiga magusaks ei läheks, tuleb vastukaaluks mängu pikantne aga meelitav apelsinikoor, mis kandub lõpuni välja ja jääb pikalt meenutama, et see oli ikka üks imeline vedelik, mida Sa just endale lubasid.

## TOIDUSOBITUS

Kuna õlu on suhteliselt tume ja magus, siis sinna juurde sobivad ka raskemad ja rasvasemad küpsetatud lihad. Väga hästi töötavad ka lihahautised.

Teine põnev idee, mida võiks proovida on rasvasemad linnulihad, näiteks part või hani. Kuna õlu on suhteliselt kõrge alkoholisisaldusega suudab ta hästi hakkama saada linnu rasvasusega ja kõik maitsed säilivad ning ainult täiendavad üksteist.

Kolmas idee oleks minna selle joogiga magustoidu kallale. Kvaliteetne šokolaadijäätis teeb selle joogi kõrval imesid, aga kui on küpsetamise tuju, siis tumedamate marjadega (mustikad, kirsid) koogid on ka alati nauditav kombo.

## PAKEND: VAAT

**Lisamärkus:** Kirjutaja ei väsi siinkohal kordamast, et klaas on lahutamatu osa joogist. Laia suuga karikakujuline klaas tahab ja suudab pakkuda joojale rohkem, kui ükski teine anum.