

## VINTAGEPROVNING VID AMYLASE JULFEST 2012

Korta anteckningar vid provningen av 10 Amylase Vintages.

- 2011 Amylase Vintage 2011 *Strong Belgian ale*  
Balanserad och lovande redan nu. Kanske skulle den vara lite torrare. Blir intressant att följa i fortsättningen.
- 2010 Amylase Vintage 2010 *Imperial porter* (OG 1138)  
Lite spretig, men kommer att bli bättre vid fortsatt lagring. Superbra om 5 år!
- 2009 Amylase Millennium klon *Barley wine*  
Ung och frisk. Kommer att bli riktigt bra.
- 2008 Amylase Vintage 2008 *Belgian Saison* (OG 1064)  
Mycket livig och rejält skummande vid öppnandet av flaskorna. Intressant smak. Vi får se hur den utvecklas.
- 2007 Amylase Decade Vintage *Imperial stout*      Inte provad.
- 2006 Amylase Vintage *Belgian Strong Ale* (OG 1100)  
Två FG 022 Frisk smak. En del kolsyra. FG 027 Mer kolsyra. Lätt "tandkrämssmak", rosmarin. Kärvare. Bägge var bättre än vi vågade hoppas.
- 2005 Amylase Vintage *Porter* (OG 1078)  
Två olika jäststammar användes till denna. Ringwood gav inget bra resultat. London ale jästen gav bättre resultat, faktiskt bättre än vi trott.
- 2004 Amylase Vintage *Barley Wine* (OG 1110)  
Inte så bra. Rutten och fadd smak. Svavel.
- 2003 Amylase Vintage *Stark Rököl* (OG 1085)  
Rätt ok. Kraftig rökdoft. Man behöver ingen korv när man dricker denna.
- 2002 Amylase Vintage *Porter* (OG 1065)      Finns inget kvar?
- 2001 Amylase Vintage *Imperial Stout* (OG 1103)      Finns inget kvar.
- 2000 Amylase Vintage *Belgian Strong Ale* (OG 1111)  
Barley wine lik. Aningen oxiderad. Dock bättre än vi vågat hoppas.
- 1999 Amylase Vintage 1999 *Barley wine* (OG 1117)  
Fikon, dadlar. Mycket god. Dock mycket lite kolsyra kvar.
- 1998 Amylase Millenium Vintage *Barley wine* (OG 1116)      Inte provad.