



Trappistes Rochefort

Rochefort 6

BELGISK BRUNE • 7,5 %

Märkt som: Brune, Traditionell stil



Föregångaren till Rochefort 6 sträcker sig så lång bak som till det första ölet som bryggdes av munkarna på Saint-Remy år 1899. Rochefort 6 uppkom som ett "medicinskt öl". Då de flesta öl precis efter andra världskriget låg på en låg vörtstyrka så fick en del öl för medicinskt bruk nå en så hög plato som 5°. Så med lite hjälp från Chimay i en ekonomiskt svår tid såg Rochefort 6 dagens ljus 1953. Bryggs endast under ett par veckor om året och kommer endast på flaska.

SMAKBESKRIVNING

Brunröd med ett lätt dis från bottensatsen och ett stort gropigt smutsvitt skum. Rik doft av karamell/kola och frukter som fikon, banan och röda bär samt lite kryddig jäst och alkohol. Smaken är söt med mycket knäck och torkad frukt samt lite krydda och mer röda bär. Medelstor kropp med mjukt spritsig kolsyra.

MALT & HUMLE

Pale ale-malt, münchnermalt, Hallertau, Styrian Golding.

SPECIALINGREDIENSER

Kandid- och strösocker, vetestärkelse, koriander.

GOTT DÄRTILL

Lammstuvning med morötter, ost- och charkbricka, crème brûlée.

Flaska, 330 ml
Restaurang

Trappistes Rochefort är ett av de sex autentiserade trappistbryggerierna i Belgien. Klostret Notre-Dame-de-Saint-Rémy i Rochefort ligger i Vallonien som är en viktig del av det belgiska världskulturarvet för öltillverkning. Det nästan 800 år gamla klostret togs 1887 över av trappistmunkarna i Achel, som då även startade ölbrygging. På 1950-talet började ölen säljas kommersiellt och har sedan dess gett bidrag till klostrets verksamheter och många hjälpinsatser i samhället.