



Trappistes Rochefort

Rochefort 8

BELGISK DUBBEL • 9,2 %

Märkt som: Dubbel, Traditionell stil



Den fylliga, komplexa och mycket vackert komponerade Rochefort 8 är tillbaka i Systembolagets butiker. Efter ett par tidigare lanseringar de senaste 15 åren gör denna gral bland trappistöl äntligen come back. Ingår i många ölexperters "måste provas innan du dör"-listor.

SMAKBESKRIVNING

Rochefort 8 är trots sin styrka mjuk och snäll i munnen med en bred smak av mörk malt, torkad frukt, farin, nötter och kola. Ovanpå ligger ett aromatiskt lager av apelsinskal, vintriga kryddor och fatterner.

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 • Flaska, 750 ml

Fast sortiment • Beställningssortiment • 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.