

Westmalle Trappist Extra

Tilgjengelig fra: april 2021

Westmalle Extra er et av de eldste ølene brygget ved Westmalle-klosteret, med røtter tilbake til bryggeriets start. Ølet ble opprinnelig laget for å serveres sammen med mat i klosterets spiserom, noe det også gjør i dag.

Extra er et lyst og gyllent overgjæret Trappistøl. Det er unikt på grunn av sin lave alkohol og rike smak. Nyt de fruktige notene og den friske, tørsteslukkende karakteren. Som et levende øl gjennomgår Extra en annengangsfermentering på flaske, så hold flasken stående og hell forsiktig for å unngå bunnfall.

Disse Trappistølene er brygget etter tradisjonen der bare naturlige ingredienser inngår: rent vann, maltet bygg, hele humlekongler, det beste sukkeret og hjemmedyrket gjær. Alle tre varianter er 100% rene og naturlige øl.

Westmalle Tripel, Dubbel og Extra er levende kvalitetsøl med en konstant smaksutvikling. Derfor vil aldri to glass av samme øl vil være identiske. Smaken avgjøres i stor grad av alder, lagringsmetoden, hvordan ølet helles og serveringstemperatur.

Alkohol: 4.8 %

Volum: 0.33

Varetype: Øl

Type: Blonde, Golden & Kölsch

Land: Belgia

Cuveco nr: 9081313

Vinmonopol nr.: 13252202

Til salg gjennom: Horeca/Vinmonopolet

Produsent - Westmalle Trappist

Antwerpsesteenweg 496 B-2390 Westmalle - Belgium

Westmalle ble etablert i 1794 og holder til nord-øst for Antwerpen, hvor de først og fremst startet med å brygge øl til eget bruk og senere til lokalbefolkningen i byen. I 1921 bestemte Westmalle for å gå bredere ut i salgsmarkedet og begynte å selge deres øl til resten av Belgia og utlandet. Oppskriften og variasjonen i ølet har blitt utviklet og bearbeidet fram til 1950 -tallet, da den ble satt til den vi kjenner til i dag, dog med noen justeringer knyttet til variasjonen i malten.

Westmalle er kjent for å ha en lang tradisjon med brygging av lys-gyldent øl, og er et av bryggeriene som assosieres mest med den type øl. De har blant annet fått mye oppmerksomhet for deres Tripel (9,5%), som har fantastisk skum og en nyansert smaksprofil. Westmalle Dubbel er det andre ølet som ikke er like fullt så kjent, men uten tvil er et fabelaktig matøl.

Westmalle Extra (4,8%) brygges kun 2 ganger i året til munkenes eget bruk og deres gjester. Dette ølet er dessverre ikke å få tak i utenfor klosterets vegger.

CASK

