

Rochefort Trappistes 10

Rochefort 10 er en Belgian Strong Ale i kategorien Quadrupel/Quad. Dette er en sterkere og mer intens øl enn Rochefort 8, selv om den innehar mange av de samme kvalitetene. Ølet har en rik maltsmak av mørkt brød, toast, karamell, lys sjokolade og brent sukker. I tillegg bidrar belgisk gjær til å gi en fruktig aroma og smak av tørket frukt, krydder og nellik. Bitterheten er lav og ølet er tørt. Ølstil Quadrupen ble utviklet i belgiske klostere på 1900-tallet.

Rochefort er et "Authentic Trappist Product". Dette betyr at ølet brygges i et kloster av monke, hvorav alle inntekter går til driften av bryggeriet og vedlikehold av klostere. Alt ekstra går til veldedige formål.

Alkohol: 11.3 %

Volum: 0.33

Varetype: Øl

Type: Dubbel, Triple & Quadrupel

Land: Belgia

EPD nr: 1148865

Cuveco nr: 9081286

Vinmonopol nr.: 4460402

Til salg gjennom: Horeca/Vinmonopolet

Produsent - Rochefort Trappist

Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy 5580 Rochefort Belgia

Klosteret Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy holder til i landsbyen Rochefort i Namur og dateres så langt tilbake som 1230 - tallet, dog kun som et nonnekloster fram til år 1464. Gjennom mange år har Rochefort blitt preget av pest, jordskjelv og kriger, og har først i år 1887 startet sin gjenoppbygging av hele klosteret. Dessverre har ikke Rochefort lyktes med brygging av et godt øl før på slutten av 1950 tallet, da de holdt på å bli utkonkurrert av et nærliggende kloster Chimay. Chimay har i stedet hjulpet Rochefort med utvikling av de tre ølene vi kjenner til i dag; 6, 8 og 10. Dette har blitt klosterets viktigste inntektskilde, siden de for nærmere 60 år siden avsluttet helt sin landbruksvirksomhet og valgt å fokusere på det lille bryggeriet for å forsørge munkene og vedlikeholde klosteret.

CASK



Trappistes Rochefort