

Rochefort Trappistes 8

Tilgjengelig fra: oktober 2018

Rochefort 8 er en Belgian Strong Ale og kan dateres tilbake til 1950-tallet. Navnet 8 kommer opprinnelig fra "Belgiske grader" og har ingenting med alkoholprosenten å gjøre. Dette er et mørkt og komplekst øl med rik maltsmak, brygget med karakteristisk belgisk gjær som gir en fruktig og spennende aroma og smak til ølet. Ølstilen ble utviklet i klostere på 1900-tallet og er en viktig del av belgisk kulturarv.

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: 9.2 %

Volum: 0.33

Varetype: Øl

Type: Dubbel, Triple & Quadrupel

Land: Belgia

EPD nr: 1160985

Cuveco nr: 9081282

Vinmonopol nr.: 4460502

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 at 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