

Rochefort Trappistes 6



Rochefort 6 er en Belgian Dubbel. Dette er brunt øl med smak av toast, nøtter, tørket frukt, rik karamell og brunt sukker. Samtidig er den brygget med belgisk gjær som gir en unik aroma og smak av fruktige estere. Belgian Dubbel er en ølstil som ble utviklet sent på 1920-tallet og er en viktig historisk ølstil for Belgia.

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: 7.5 %

Volum: 0.33

Varetype: Øl

Type: Dubbel, Triple & Quadrupel

Land: Belgia

EPD nr: 2826816

Cuveco nr: 9081306

Vinmonopol nr.: 5133802

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.

**Trappistes
Rochefort**