

Westmalle Trappist Dubbel

Westmalle Dubbel er et av tre øl som brygges av trappistbryggeriet Westmalle nord i Belgia. Ølet brygges i et kloster av munke, der inntektene fra ølet går til å finansiere klosteret. Ølbrygging her er mye mer enn en kommersiell aktivitet.

Ølet ble lansert i 1921, muligens som en konsekvens av Vandervelde-loven som ble innført i Belgia i 1919. Denne loven forbød salg og konsum av sprit på offentlige steder og førte til at bryggeriene laget sterkere øl.

Westmalle Dubbel er et "Authentic Trappist Product".

Alkohol: 7 %

Volum: 0.33

Varetype: Øl

Type:

Land: Belgia

EPD nr: 273342

Cuveco nr: 9081297

Vinmonopol nr.: 2022002

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

