

## La Trappe Dubbel

Typ:	Trappistöl
Producent:	De Koningshoeven, Holland
Smak & Doft:	Rödbrun färg. Doften är maltig och aningen blommig med inslag av torkad frukt och smörkola. Smaken är lätt humlad, maltig med viss sötma och inslag av torkad frukt och bränd mandel.
Passar till:	Passar utmärkt som sällskapsdryck eller till kraftiga kött-rätter. Ölet bör serveras vid en temperatur på mellan 12-14 grader.
Övrigt:	<p>La Trappe kommer från ett av världens sju existerande trappistbryggerier. Alla de övriga sex (Achel, Westmalle, Rochefort, Chimay, Orval och Westvleteren) kommer från Belgien medan La Trappe har sitt ursprung i Holland. La Trappe bryggs på klostret Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven, som ligger vackert beläget i holländska Tilburg. Här bryggdes den första ölen år 1884.</p> <p>För att få kallas ett äkta trappistöl finns tre kriterier som måste uppfyllas:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ölen måste komma från ett bryggeri som ligger inuti ett kloster, tillhörande en trappistorden.</li><li>2. All vinst måste oavkortat gå till klostrets verksamhet eller till välgörenhet.</li><li>3. Munkarna i klostret måste ha full kontroll över ölens tillverkning och utseende.</li></ol>
Alkoholhalt:	6,5 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	1605-03 (330 ml) 1605-02 (500 ml, keramikflaska) 1605-01 (750 ml) 1605-20 (Fat 20 liter)
Hemsida:	<a href="http://www.latrappe.nl">www.latrappe.nl</a> <a href="http://www.koningshoeven.nl/en/">www.koningshoeven.nl/en/</a> (klostret)

