

La Trappe Quadrupel

Typ: Trappistöl

Producent: De Koningshoeven, Holland

Smak & Doft: Mörkbrun färg. Doften är blommig med inslag av kryddor, knäck och torkade örter. Smaken är fyllig med sötna, inslag av kryddor, torkad frukt, knäck, choklad och bränt kaffe.

Passar till: Passar utmärkt till lagrade hårdostar, gryta, svamp eller vilt. Är även en utmärkt sällskapsdryck.

Övrigt: 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.

För att få kallas ett äkta trappistöl finns tre kriterier som måste uppfyllas:

1. Ölen måste komma från ett bryggeri som ligger inuti ett kloster, tillhörande en trappistorden.
2. All vinst måste oavkortat gå till klostrets verksamhet eller till välgörenhet.
3. Munkarna i klostret måste ha full kontroll över ölens tillverkning och utseende.

Alkoholhalt: 10 %

Jäsning: Överjäst

Artikelnr: 1701-03 (330 ml)
1701-02 (500 ml, keramikflaska)
1701-01 (750 ml)
1701-20 (Fat 20 liter)

Hemsida: www.latrappe.nl
www.koningshoeven.nl/en/ (klostret)

