

La Trappe Witte Trappist

| | |
|--------------|--|
| Typ: | Trappistöl |
| Producent: | De Koningshoeven, Holland |
| Smak & Doft: | Grumligt guldfärgad. Doften är lätt kryddig med inslag av citrus och päron. Smaken är rund och torr med karamell-sötma och besk citrusavslutning. |
| Passar till: | Perfekt till skaldjur, kyckling eller sparris. |
| 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">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: | 5,5 % |
| Jäsning: | Överjäst |
| Artikelnr: | 1703-03 (330 ml) 1703-01 (750 ml) 1703-20 (Fat 20 liter) |
| Hemsida: | www.latrappe.nl www.koningshoeven.nl/en/ (klostret) |

