

Tripel Karmeliet

| | |
|--------------|--|
| Typ: | Mellanmörk Ale, belgisk specialöl |
| Producent: | Brouwerij Bosteels, Belgien |
| Smak & Doft: | Gyllengul färg med krämig skumkrona. Stor fruktig doft med ton av citrus, malt och humle och en antydning av vanilj. Fyllig och fruktig smak med viss sötma, inslag av knäck, citrus och honung. Lång eftersmak med liten beska. |
| Passar till: | Fantastiskt öl till vissa typer av desserter. Knäckigheten och sötman harmonierar väl med både choklad och karamell. Prova den till crème brûlée. Eller njut den utan mat. |
| Övrigt: | Tripel Karmeliet bryggs av Brouwerij Bosteels som också brygger Kwak. De har specialiserat sig på annorlunda belgiska Bieres Artisanal, lantöl. Tripel Karmeliet har sitt ursprung i ett klosteröl från 1600-talet. Ett recept funnet i ett karmelitkloster i Dendermonde från 1679 talade om en blandning av tre slags malt. Efter omsorgsfullt experimenterande har man på Bosteels kommit fram till en blandning av havre, vete och korn, där alla tre sädeslagen används både omältade och som malt. Man kan alltså påstå att Tripel Karmeliet är ett sexkornsöl. Namnet Tripel syftar dock på att tre sädeslag har använts, samtidigt som det också betecknar ett starkt öl som efterjäser i flaskan. |
| Alkoholhalt: | 8 % |
| Jäsning: | Överjäst |
| Artikelnr: | 71418 (330 ml flaska) 71500 (750 ml flaska) |
| Hemsida: | www.bestbelgianspecialbeers.be |

