

La Trappe Quadrupel



Dettaglio tecnico:

Produttore: La Trappe

Nazione: Olanda

Colore: Scura

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta rifermentata
in bottiglia

Gradazione 10%

Temperatura di servizio: 14/16°

Formato: Cl. 33 x 24

Descrizione:

Prodotta per la prima volta a cavallo fra gli anni '80 e '90, è diventata la birra più famosa dell'intera produzione trappista olandese. Brassata con malto pale ale, malto tostato e luppolo della Stiria, è una birra che ben si presta all'invecchiamento. La conservazione in cantina favorisce infatti una piacevole evoluzione che raggiunge il suo apice a 18 mesi.

Note di degustazione:

Color noce, con venature rossastre e schiuma densa, spessa ed evanescente. Al naso, è ricca e complessa, spaziando dalle note della frutta rossa, ad una vaga sensazione di "legnoso" leggermente vinoso e una sensazione diffusa di note speziate. Al palato è morbida e molto abboccata, tanto da poter parlare di birra "grassa". Il retrogusto è ricco e abbastanza prolungato. Superlativa con primi importanti e secondi elaborati