

Rochefort 10



Dettaglio tecnico:

Produttore: Rochefort

Nazione: Belgio

Colore: Scura

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta

Gradazione 11,3%

Temperatura di servizio: 12/14°

Formato: Cl. 33 x 12

Descrizione:

L'abbazia Notre Dame de Saint Remy di Rochefort, in Belgio, è uno dei sette produttori di birra "trappista autentica", un marchio registrato e soggetto a leggi ferree.

L'abbazia realizza tre prodotti distinti tra di loro solo da un numero che indica la gradazione alcolica secondo l'unità di misura belga.

Rochefort 10 è la più forte delle tre e sulla rigorosa base dello stile trappista inserisce caratteri tipici di una strong dark ale, unitamente alla densità e complessità di un barley wine.

Note di degustazione:

Color bruno intenso, con riflessi rosso carminio e schiuma generosa. Al naso, le note del malto del cioccolato e del burro si uniscono a quelle della frutta. Al palato, le note olfattive si ripresentano perfettamente bilanciate e articolate, senza sovrapporsi né scomparire mai del tutto. Nel finale, sorprendentemente secco, si sposta verso una leggera nota amarognola e affumicata. Il retrogusto è generosissimo.

Da provare con un tagliere di formaggi teneri e saporiti