

# Rochefort 8



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Rochefort

Nazione: Belgio

Colore: Scura

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta

Gradazione 9,2%

Temperatura di servizio: 12/14°

Shelf Life: 60 mesi

Formato Cl. 33 x 12

## **Descrizione:**

I documenti dimostrano che il monastero possiede una birreria dal 1595 e che si avvaleva di orzo e luppolo autoctoni.

Le birre di Rochefort, rigorosamente ad alta fermentazione e rifermentate in bottiglia, sono tutte e 3 scure, e si identificano con un numero.

Questo indica la "forza" della birra stessa secondo la scala Baumé, che rappresenta il rapporto tra la densità della miscela iniziale malto acqua e quella dell'acqua.

## **Note di degustazione:**

Scura, con una spuma fine e compatta. Al naso, l'ingresso è fruttato, quasi sciropposo, ma poi evolve verso il malto e il caramello. Morbida e calda, lascia il palato particolarmente pulito, con una sensazione finale decisamente secca e amara.

Abbinamenti: primi e secondi piatti con salse strutturate, carni poco grigliate, formaggi a crosta lavata e a pasta dura e cotta molto stagionati, pasta frolla alla frutta e biscotteria.