



ROCHEFORT 6

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT REMY (ROCHEFORT)

★★★★★ 3.71 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.71 gemiddeld uit 121.709 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Rochefort 6, het oudste trappistenbier van Rochefort, is een Belgisch meesterwerk dat zijn oorsprong vindt in 1899 bij de Abbaye Notre-Dame de Saint Remy. Dit rood-achtige bier is een ware traktatie voor de zintuigen, met een kruidige en licht bittere smaak die perfect in balans wordt gehouden door een sterke moutsmak. Het drinken van Rochefort 6 uit een kelkglas bij een ideale temperatuur van 8-11°C is een ervaring op zich, waarbij de moutigheid en kruidige tonen perfect tot hun recht komen.

Met een smaakprofiel dat wordt gekenmerkt door geroosterde mout en donker fruit, is Rochefort 6 een heerlijke aanvulling op vleesgerechten, pittige kazen, gekruide gerechten en zelfs zoete desserts. Dit dubbele bier met een alcoholpercentage van 7,5% is een must-try voor elke bierliefhebber die op zoek is naar een rijke en complexe smaakbeleving. Bestel nu Rochefort 6 bij 'BierBink' en ontdek de magie van dit prachtige Belgische brouwsel. Cheers!



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	7,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Dubbel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Donker fruit , Geroosterde mout , Kruidig , Licht bitter , Moutig



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 35



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts

