ROCHEFORT 6

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT REMY (ROCHEFORT)

3.71 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.71** gemiddeld uit **131.017** 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 moutsmaak. 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 kruiderige 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 , Kruiderig , Licht bitter , Moutig

GLASKEUZE

Kelkglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **35**

HEERLIJK BIJ

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