ROCHEFORT 8

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT REMY (ROCHEFORT)

3.84 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.84** gemiddeld uit **226.292** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Stap in de rijke traditie van Belgisch bier met de legendarische Rochefort 8, een meesterwerk uit 1955 gebrouwen door de monniken van Abbaye Notre-Dame de Saint Remy. Dit prachtige bier presenteert zich met een diepe roodbruine kleur en een zoet en fruitig aroma dat je zintuigen betovert. De subtiele hoppigheid aan het einde zorgt voor een verfrissend droog mondgevoel, gevolgd door een vleugje bitterheid in de afdronk.

Met een alcoholpercentage van 9,2% is de Rochefort 8 een krachtige Quadrupel die perfect tot zijn recht komt in een kelkglas, bij een ideale serveertemperatuur tussen 11 en 14 °C. Laat je verrassen door de complexe smaakprofielen van karamel, pruim, vijgen, geroosterde mout en donker fruit. Dit bier is niet alleen heerlijk bij vleesgerechten, pittige kazen, gekruide gerechten en zoete desserts, maar vormt ook een unieke aanvulling op elke speciale gelegenheid. Bestel nu jouw Rochefort 8 bij 'BierBink' en ontdek de magie van dit Belgische meesterwerk. Proost!

KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	9,2%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL

Donker fruit , Geroosterde mout , Karamel , Pruim , Vijgen

GLASKEUZE

Kelkglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **22**

HEERLIJK BIJ

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