ROCHEFORT 10

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT REMY (ROCHEFORT)

4.04 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.04** gemiddeld uit **275.239** beoordelingen



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	11,3%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

MEER OVER DIT BIER

Ontdek de rijke en complexe Rochefort 10, een Belgische Quadrupel gebrouwen bij Abbaye Notre-Dame de Saint Remy. Met zijn diepe roodbruine kleur en weelderige dichte schuimkraag is dit bier een ware traktatie voor de zintuigen. De smaak is een harmonieuze mix van zoet en bitter, waarbij fruitige, koffie-, mout- en hoppige tonen subtiel samenkomen.

Dit bier is een waar genot voor liefhebbers van kruidige en fruitige bieren. Met een alcoholpercentage van 11,3% is het een krachtige en verwarmende drank die perfect past bij vleesgerechten, pittige kazen, gekruide gerechten en zoete desserts. Voor een optimale smaakbeleving schenk je Rochefort 10 in een kelkglas en serveer je het tussen de 11 en 14 °C. Bestel nu dit heerlijke bier bij 'BierBink' en laat je verrassen door de complexiteit en verfijning van Rochefort 10. Proost!

SMAAKPROFIEL

Fruitig , Koffie , Kruidig , Licht bitter , Licht moutig , Licht zoet

GLASKEUZE

Kelkglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **27**

HEERLIJK BIJ

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