ROCHEFORT TRIPLE EXTRA

ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT REMY (ROCHEFORT)

3.77 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.77** gemiddeld uit **74.564** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Ontdek de magie van de Rochefort Triple Extra, een bier dat zijn oorsprong vindt in de eeuwenoude Abbaye Notre-Dame de Saint Remy in België. Met een verleidelijke goudblonde kleur en een zachte, volle smaak die doet denken aan zijn beroemde broertjes, de Rochefort 6, 8 en 10, is dit bier een ware traktatie voor de zintuigen. Geniet van de subtiele citrustonen en de kruidige geur die dit bier zo uniek maken.

Dit fruitige en kruidige bier met een gouden gloed is perfect om te serveren in een elegant kelkglas tussen 8 en 11 °C. De Rochefort Triple Extra is een tripel van topklasse, met een alcoholpercentage van 8,1%. Proef de harmonieuze combinatie van smaken en ontdek de veelzijdigheid van dit bier door het te combineren met vleesgerechten, pittige kazen, vette vis, gekruide gerechten en zelfs zoete desserts. Bestel deze heerlijke Rochefort Triple Extra vandaag nog bij 'BierBink' en laat je verrassen door zijn unieke karakter en rijke smaken!

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	8,1%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Citrus , Fruitig , Kruidig

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **35**

HEERLIJK BIJ
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Vette vis , Vleesgerechten , Zoete desserts