

WESTMALLE DUBBEL, TRAPPIST

0

Land og område Belgien

Beskrivelse

Når du siger Westmalle, siger du også Trappist, for her finder du en af de mange Trappistøl, der stammer helt tilbage fra 1794. Klosteret hedder Abdij van Westmalle, og bliver af flere ølskribenter beskrevet som den oprindelige øl munkene valgte at lave. Selve Westmalle Dubbel har en mørk rødlig farve, der giver et flot og cremet skum, som leder over i duften af de frugtrige toner, hvor du med lethed kan dufte dadel, og at den er letmaltet. Smagen af øllen bliver endnu bedre, for her kan du opleve nuancer af rosin, banan og passionsfrugt, som er med til at give en prikkende, rund og fyldig fornemmelse i munden, når du tager en tår. Med de 7% alkohol Westmalle Dubbel indeholder, er den midt i feltet af Trappistøl, og det gør det til en øl, der kan nydes til stærke gryderetter, og samtidig også en øl, der kan være hyggelig at sidde med over et spil kort, til en afslappende aften eller som en god øl, når der skal laves ølsmagning. Når du gerne vil nyde en Westmalle Dubbel, gøres det bedst i pokalformede glas, hvor de mange nuancer, og den flotte skum kommer bedst til udtryk - og husk at temperaturen på 12-14 grader giver de bedste muligheder for, at alle øllens nuancer kommer til udtryk ved servering. Vælger du Westmalle Dubbel, får du en klassisk Trappistøl, med gode og fyldige smagsnuancer, der kan bruges til stærke gryderetter og som en øl, du kan sidde og nyde en hel aften - vælg Westmalle Dubbel her

 **Taastrup Ny Vinhandel**
- Vestegnens største udvalg