



## Rochefort 10°

Aroma fruttato, note amarognole di pera, poi banana e liquirizia, finale ali cioccolato fondente. Dotata di elevata intensità al naso, al palato si carica di sfumature maltate e amare. Grande corpo e struttura, dove alle note tostate si affianca un morbido tono maltato.

Abbinamenti:  
Brasati e stufati anche di selvaggina.



**Trappistes  
Rochefort**



### DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Rosso
Stile:	Trappista
Gradazione:	11,3 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	33 cl.
Temperatura di servizio:	9° C