



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 |