



Rochefort 6°

Schiuma fine, cremosa ma poco persistente, colore rossastro. Buona intensità dei profumi dove si riconoscono note agrumate. Al palato sentori di miele, toffee e caramello, finale amarognolo.

Abbinamenti:
Carni affumicate.



**Trappistes
Rochefort**



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Ambrata
Stile:	Trappista
Gradazione:	7,5 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	33 cl.
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C.