



Video



La Trappe Bockbier

Das La Trappe Bockbier aus dem Trappistenkloster in Berkel-Enschot bei Tilburg, Niederlande, ist das einzige Trappisten-Bockbier der Welt. Zur Herstellung werden nur natürliche Zutaten genutzt. Trappistenbiere sind weltweit sehr bekannt und angesehen und werden unter strenger Aufsicht gebraut und vermarktet. Diese Biere dürfen nur in unmittelbarer Nähe des Klosters gebraut werden. Das La Trappe Bockbier schimmert in einem kräftigen Mahagonibraun mit einer cremefarbenen Schaumkrone. Aus dem Glas heraus strömen Aromen von Röstmalz, Nüssen und Kaffee. Im Mund beschert uns dieses Saisonbier würzige und trockene Röstaromen und eine dominante Bittere. Der Abgang ist bittersüß und es kristallisiert sich ein langanhaltender trockener Geschmack von Röstkaffee heraus.



La Trappe Bockbier

La Trappe Bock beer from the Trappist monastery in Berkel-Enschot near Tilburg, the Netherlands, is the only Trappist Bock beer in the world. Only natural ingredients are used in the production. Trappist beers are very well known and respected worldwide and are brewed and marketed under strict supervision. These beers may only be brewed in the immediate vicinity of the monastery. The La Trappe Bock beer shimmers in a strong mahogany brown with a cream-colored crown of foam. Aromas of roasted malt, nuts and coffee pour out of the glass. Tantalizing the taste buds in your mouth, this seasonal beer gives us spicy and dry roasted aromas and a dominant bitterness. The finish is bittersweet and a long-lasting dry taste of roasted coffee crystallizes.

Tap	Brauerei	Herkunft	Bier / Stil	Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour	€ / 0,1l
22	La Trappe	Niederlande	La Trappe Bockbier	Röstmalz, Nüsse und Kaffee	1,15 €
	Stammwürze	Alc %	Bittereinheiten		
	k.A.	5,80%	38	Roasted malt, nuts and coffee	b

Allergen: a-Weizen, b-Gerste