

ROCHEFORT 10

/ 33 cl



Abbaye de St-Remy

Die Brauerei der Trappistenabtei Notre-Dame de Saint-Remy in Rochefort liegt im Süden Belgiens. Die Lage des Klosters ist ideal zum Bierbrauen, da sich eine Quelle von hervorragender Qualität in unmittelbarer Nähe befinden. Das Wasser zum Brauen wird direkt aus der Quelle der Tridaine gewonnen und ohne chemische oder physikalische Behandlung weiterverarbeitet.

Dieser schonende Umgang sorgt für eine unvergleichliche, natürliche Frische. Neben dem besonderen Wasser wird eine spezielle Hefe verwendet, die im Laufe der Jahrhunderte des Brauens mutiert ist und dem Bier einen außergewöhnlichen Geschmack verleiht. Die Trappisten pflegen das Handwerk des Brauens seit dem Mittelalter und arbeiten nach traditionellen Rezepten und Vorgaben.

Die Arbeit eines Mönches ist in zwei Bereiche aufgeteilt. Oberste Priorität hat die spirituelle Arbeit und die Pflege der Beziehung zu Gott. Doch auch die Welt, in der man sich befindet, darf nicht vergessen werden: Die Zisterziensermönche, allen voran die Trappisten, halten die Tradition des Handwerks sehr hoch. Neben ihrer wohltätigen Arbeit mit sozialen und kulturellen Einrichtungen der Umgebung waren die Mönche der Abtei Notre-Dame de Saint-Remy bis 1960 in der Landwirtschaft aktiv. Nach Aufgabe der Landwirtschaft fließt nun jegliche Arbeitskraft in das Bierbrauen. Die Trappisten sind stolz auf ihr jahrhundertealtes Handwerk und die Tradition, nach der noch immer gebraut wird. Zum Schutz und zur zweifelsfreien Identifikation der Produkte gibt es ein Siegel, das nach strengen Vorgaben verliehen und nur von sieben Abteien in Belgien und den Niederlanden verwendet werden darf.

Traubensorten

Passend zu

Degustationsnote

Das Rochefort 10 basiert auf einem Rezept das schon 415 Jahre alt ist. Nach diesem Rezept wird auch heute noch das Bier gebraut. Im Glas besticht das Rochefort 10 mit seinem dunklen rot bräunlichen Farbton der schon den malzigen Charakter dieses Bieres erahnen lässt. Jeder Schluck dieses Bieres kann andere Noten zum Vorschein bringen. Dominant sind aber immer die Toffee und Karamellnoten die wunderbar ausbalanciert sind. Auch Kirchnoten sind deutlich wahrnehmbar. Durch die 11.3% Alkohol erinnert das Rochefort 10 schon fast ein ein lange gereiften Rotwein oder Likör. Besonders eignet sich dies Bier um es an einem kalten Abend vor dem Kamin zu geniessen.

