WESTMALLE TRIPEL

/ 33 cl



Abbaye des Trappistes de Westmalle

Am 22. April 1836 wurde das Kloster in den offiziellen Status einer Trappistenabtei erhoben. Gleichzeitig wurde eine Reihe von Klosterregeln, die seit dem 17. Jahrhundert in der ersten Trappistenabtei La Trappe befolgt worden waren, wieder eingeführt.

Eine dieser Regeln erlaubte den Mönchen, täglich eine Mass Apfelwein oder Tafelbier zu trinken. Westmalle entschied sich für Bier, das in der eigenen Region beliebtere Getränk.

Im Jahr 1836 ordnete Abt Martinus Dom den Bau einer kleinen Brauerei an. Am 10. Dezember 1836 schenkten die Mönche ihr erstes in Westmalle gebrautes Trappistenbier zum Mittagstisch aus. Aus dieser Tradition heraus entstand das heutige Westmalle Extra, das bis heute das Bier der Mönche ist.

“Am 10. Dezember 1836 servierten die Mönche ihr erstes in Westmalle gebrautes Trappistenbier zum Mittagessen.”

Viele Jahre lang braute die Abtei nur Bier für den Eigenbedarf. Ab 1856 verkauften die Mönche gelegentlich Bier an der Pforte. Mit großem Erfolg: Innerhalb kurzer Zeit stieg die Nachfrage so stark an, dass die Brauerei sowohl 1865 als auch 1897 erweitert werden musste.

Im Jahr 1921 beschlossen die Mönche, ihr Bier über Bierhändler zu verkaufen. Der Absatz stieg noch weiter an. Anfang der 1930er Jahre wurden ein neues Sudhaus, eine Hefekammer und eine Werkstatt eröffnet, und auch einige andere Brauereigebäude stammen aus dieser Zeit.

Die Qualität des Bieres bleibt das oberste Ziel bei Westmalle. Deshalb wurde 1956 die Abfüllanlage modernisiert. Im Jahr 1968 errichtete die Brauerei eine

eigene Wasseraufbereitungsanlage, lange bevor dies gesetzlich vorgeschrieben wurde.

“Die Mönche setzen gerne neue Technologien ein, um die Qualität zu verbessern.”

Die Mönche setzen gerne neue Technologien ein, wenn dies der Qualität ihrer Biere zugute kommt. 1991 investierten sie in ein computergesteuertes Sudhaus. Die Abfüllanlage wurde im Jahr 2000 zum zweiten Mal aufgerüstet. Zusätzlich installierten die Mönche eine Reifekammer, die ideale Bedingungen für die Nachgärung des Bieres in der Flasche bietet. Vor ein paar Jahren wurde in der Abtei ein neues Sudhaus installiert.

Bei jedem Schritt, der zur Verbesserung der Brauerei unternommen wird, müssen auch die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter und die Auswirkungen auf die Umwelt berücksichtigt werden.

WEIN DEPOT

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife

Traubensorten

Passend zu

Degustationsnote

Die Mutter aller Tripel — So wird das Tripel der Brauerei Westmalle in Fachkreisen bezeichnet. Es ist eines der beliebtesten belgischen Biere weltweit und ein vielfach imitiertes Vorbild für internationale Tripel-Kreationen.
Der Begriff Tripel beschreibt, dass für die Herstellung eines solchen Bieres etwa dreimal so viele Rohstoffe benötigt werden, als für ein herkömmliches Bier. Das Rezept dieser hellen Bierspezialität beruht auf der Originalrezeptur aus dem Jahr 1934 und wurde nur ein einziges Mal verändert. Der große Erfolg ihres Bieres gibt den Brauern recht.