



ARVID NORDQUIST

Belgien

ORVAL, TRAPPISTÖL

PRODUCENT: Orval
HUMLE: Hallertau, Strisselspalt, Styrian Golding
LAND: Belgien

SMAKTYP: Trappistöl
ALKOHOLHALT: 6,9%
VOLYM: 330 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**
ART.NR.: 1650
PRIS: 29,9:-



Orval, trappistöl är en bärnstensfärgad, generös öl i närmast vinös stil, vilket tillsammans med en väl tilltagen beska gör det till den idealiska drycken för kraftigare maträtter.

Ölet framställs av tre olika maltsorter och Hallertau- & Styrian Goldings humle. Vid mäsningen tillsätts lite kandsocker som ger den typiska orangebruna färgen. Ölet genomgår olika jäsningsprocesser med olika jäststammar. Extra humle tillsätts genom torrhumling. Vid buteljering tillsätts kandsocker och jäst, vilket startar ytterligare en jäsningsprocess på buteljen, precis som med Champagne. Ölet får därmed högre alkoholhalt, viss jästfällning på flaskbotten, och ett komplext spektra av smaker!

Orval är tillfälligt slut, åter på Systembolaget 1 juni.

Beska **4** Sötma **1** Fyllighet **5**

Passar till

Nöt, Grillat, Vilt, Fläsk

Om Orval

Brasserie d'Orval ligger i klostret Orval och grundades 1931. Bryggeriet är en stor del av klostrets verksamhet och ett av världens 7 godkända trappistbryggerier. Den vinst klostret gör från brygningen skänks till välgörande ändamål.

Orval bryggs endast i en smak och i en flaskstorlek. Ölet är överjäst och genomgår flera jäsningsprocesser där den slutliga sker i flaskan. Det bidrar med en högre alkoholhalt, 6,2%.

Flaskans form är anpassad så att jästfällningen inte ska följa med vid servering. Beteckningen "Trappist" garanterar ett öl som genomgått flera kvalitetskontroller och som håller mycket hög kvalitet.

[Orvals hemsida](#)