

## Rodenbach firar 200 år och släpper unik suröl - Rodenbach Red Tripel

Det legendariska bryggeriet Rodenbach firar 200 år. Detta firar man genom att släppa en helt unik öl, Rodenbach Red Tripel. Ölet är en blandning av en klassisk belgisk tripel och en öl lagrad på bryggeriets "foeders" i två år. Rodenbach Red Tripel släpps på Systembolaget i en begränsad upplaga den 3 december. Priset ligger på 139 kr, alkoholhalt 8,2%, artikel 1093701, 75 cl.

Brouwerij Rodenbach har bryggt öl i 200 år och är världsledande för flamländskt rödbrunt öl, oud bruin. Bryggeriets unika smaker erhålls genom lagring på bryggeriets 294 gigantiska och uråldriga ekfat. Tre av de 294 gigantiska ekfaten som används idag fanns med i inventarielistor från 1836. Det gör att dessa fat firar otroliga 185 år!



Rudi Ghequire

Bryggmästaren Rudi Ghequire och hans bryggarteam har utmanat sig själva genom att utveckla ett öl som tilltalar både ölälskare som tycker om alkoholstarka belgiska tripels men samtidigt utan att förlora Rodenbachs unika identitet.

Även Rodenbach Red Tripel är skapad med traditionell blandning. Man har blandat en klassisk belgisk tripel med en ekfatslagrad syrlig öl som lagrats i två år för att få fram rätt balans.



Rudi Ghequire

”Den mildt syrliga fräschören, typisk för Rodenbach, ger en uppfriskande komplex och mycket njutbar tripel. Ölets maltiga, fruktiga och ekfatslagrade karaktär blir levande i glaset, en riktig njutning för alla dina sinnen”, berättar bryggmästaren Rudi Ghequire.

Rodenbach Red Tripel har en alkoholhalt på 8,2% och buteljeras i en 75 cl champagneflaska med svart överdrag, prydd med Rodenbach-signaturen i vitt och rött.

### **Rodenbach Red Tripel**

Pris: 139 kr

Storlek: 75 cl

Alkoholhalt: 8,2%

Art. Nr: 1093701

Lanseras: 3 december 2021