

## Westmalle Extra - munkarnas egna öl

För första gången i Sverige lanseras munkarnas egen öl. Efter årtionden av övervägande har bröderna i Westmalle beslutat att släppa Westmalle Extra kommersiellt - för första gången. Westmalle Extra är en ljus trappistöl som bryggs med de renaste ingredienser, som speciellt utvalt korn, humle, egenodlad jäst och vatten från en närbelägen källa.



I Belgien har det under en längre tid funnits ett intresse för öl med lägre alkoholhalt och nu är tiden kommen för att lansera denna gyllene öl till allmänheten. Efter årtionden av övervägande har bröderna i Westmalle beslutat att släppa Westmalle Extra kommersiellt för första gången.

Westmalle Extra som är en opastöriserad öl bryggs för närvarande två gånger per år och har varit i produktion sedan 1836. Tidigare har den enbart producerats för munkarnas egen konsumtion i klostret, att bjuda gäster på och till den dagliga Vesper. Det här ölet har även serverats vid Café Trappisten som är beläget mitt emot klostret. Det har under åren funnits möjlighet för allmänheten att på fredagar inmundiga det unika ölet eftersom produktionen varit större än klostrets behov varit.

Pris: 24:90

Nr 11467-03

