

Drieluikfolder / Dépliant tryptique / Tryptich leaflet

ARTIKEL / ARTICLE: 6159

Drieluikfolder Duits
Dépliant tryptique Allemand
Tryptich leaflet German

OMSCHRIJVING / PRÉCISION / DESCRIPTION:

AFMETINGEN / DIMENSIONS

(LxB) / (LxL) / (LxW): 21 x 14,8 cm

GEWICHT / POIDS / WEIGHT:

0,016 kg

HS-CODE / SH-CODE:

49111010



Die Trappistenbiere von Westmalle sind komplexe, lebendige Biere, die in der Flasche nachgären. Um das reiche Aroma voll genießen zu können, empfehlen wir Ihnen, den Dubbel und den Tripel auf fachmännische Weise auszuschänken. Nachstehend geben wir Ihnen gern einige Tipps.

1. Sie bewahren das Bier am besten an einem dunklen Platz bei einer konstanten Temperatur von 12 bis 14 °C auf. Lassen Sie eine Flasche mindestens eine Woche ruhen, bevor Sie das Bier servieren. So sinkt die Hefe zum Boden und bekommen Sie ein schönes, helles Bier im Glas.
2. Schenken Sie den Trappist in einem Kelchglas von Westmalle aus. So kommt der komplexe Charakter des Biers ganz zur Geltung und können Sie die reiche Schaumkrone voll genießen. Sorgen Sie allerdings für ein fett-freies Glas, so dass der Schaum nicht gleich verschwindet.
3. Halten Sie das Glas schräg und beginnen Sie das Bier langsam am Rand auszuschänken. Gießen Sie in einer Bewegung weiter und halten Sie am Ende das Glas horizontal, um in der Mitte zu enden. So bekommen Sie eine perfekte Schaumkrone. Lassen Sie ca. einen cm Bier in der Flasche. Dies ist der Hefeboden. Dieser ist reich an Vitamin B und hat eine blutreinigende Wirkung. Diesen Rest trinken Sie am besten separat.

Prositt!



Westmalle
TRAPPIST

BROUWERIJ DER TRAPPISTEN VAN WESTMALLE CVBA

Antwerpsesteenweg 496
B-2390 Westmalle
www.trappistwestmalle.be

T +32 3 312 92 22
F +32 3 312 92 28
info@trappistwestmalle.be