



# DIE DURSTLÖSCHER!

## La Trappe Blond

Ein malzige Süße und das zarte Hefespiel unterstreichen den Charakter im Antrunk. Das Geschmacksprofil oszilliert zwischen deutschem Weizen und belgischem Wit. Daher das fruchtige Bananenaroma und der schlanke Körper. Die dezenten Gewürznoten bleiben stark im Hintergrund, schenken dem Gold leuchtenden La Chouffe Blonde aber ein interessantes Aromenspiel im Nachklang.

Typisch für ein Trappistenbier ist ein würziger Geschmackscharakter. Sanfte Bananenaromen und kräftige Malznoten stimmen dich sanft auf den Genuss dieses traditionsreichen Bieres ein. Das prickelnde Blonde von La Trappe ist trotz des erhöhten Alkoholgehaltes recht süffig. Im Antrunk überwiegen fruchtige Aromen von Banane und Traube, trägt das weiche Mundgefühl die milde Malzigkeit in den Nachklang.



## La Trappe Dubbel

Im Antrunk süße Karamellnoten und röstige Malzaromen: Eine perfekte Grundlage für das würzige Geschmacksprofil eines echten Trappistenbieres. Die feine Hefe schenkt dem Dubbel einen vollen Körper und das wunderbar weiche Mundgefühl. Im Nachklang etwas trockener, mit Eindrücken von getrockneten

## La Trappe Tripel

Für viele der Liebling der Trappisten: Das La Trappe Triple ist so wunderbar malzig, süßlich und fruchtig. Ins Glas gegossen erwartet dich eine tiefleuchtende Kupferfarbe und ein schönes Schaumkrönchen. Der Antrunk besticht mit fruchtigen Noten reifer Aprikosen, Orangen und Bananen. Die würzigen Nelkenaromen und leicht herbe Waldhonigsüße unterstreichen in der Rezenz das cremige Mundgefühl.

## La Trappe Quadrupel

Im Antrunk ist das dunkel-bernsteinfarbene Quadrupel gewürzbetont und fruchtig mit intensiven Noten von Bananen und saftigem Dörrobst. Schließlich geht das hochprozentige La Trappe über in süße Nuancen von Karamell und Waldhonig. Die komplexe Substanz verschiedener Malze prägt ein röstiges, rundes und tiefgründiges Aromenspiel. Alles in allem ist das Quadrupel ein edles, vielschichtiges Trappistenbier.

## La Trappe Witte Trappist

Im Antrunk zarte Aromen von Limonen, präsentiert sich das Witte Trappist recht schlank und spritzig. Die angenehme Hopfenherbe schenkt dem Witbier eine runde Substanz und passt exzellent zur üppigen Kohlesäure.

Im Nachklang angenehm süßlich mit intensiven Noten von zartem, jungen Getreide.

## La Trappe Isid'or

Seit 15 Jahren ist das damalige Jubiläumsgebräu Isid'Or fester Bestandteil der La Trappe Familie. Das unfiltrierte, kupferrote Trappistenbier ist säuerlicher

als seine Brüder und Schwestern und sein Malzkörper auch wesentlich schlanker. Das würzige Bukett überzeugt jeden Trappistenfreund: Deutlicher Karamell-Einschlag, betonte Hefenote und sanfte Malzbittere. Ein feierliches

## La Trappe Bock

Im La Trappe Bockbier vereinen sich die einzigartigen Eigenschaften der Trappistenbiere mit den wuchtigen Aromen starker Bockbiere. Bittere Röstmalznoten im Antrunk, ein holziges, erdiges Bukett und eine bekömmlich hefige Süße in der Rezenz verschmelzen auf deiner Zunge mit würzig-fruchtigen Noten von Rosinen, Rauch und Torf. Das Geschmacksprofil von La Trappe Bock erinnert deshalb ein wenig an delikaten Whiskey.

