

# Orval 12/33 cl.



Orval brygges på lys malt blandet med en anelse karamalt og krydres med de to humletyper, Styrian Goldings og Hallertau. Orval har en helt unik aroma. Smagen er intensiv, tør og syrlig med en krydret og let gæret bouquet. Kroppen er meget kompleks og fyldig, og den mørke gullige farve skaber en flot kontrast til den massive og kompakte hvide skumkrone.

Orval serveres bedst ved en temperatur på 12 – 14° C i et trappist glas. Øllet hældes forsigtigt op for at undgå, at de bundfaldene gærrester kommer med i glasset.

<b>Land</b>	
<b>Type</b>	Flaske
<b>Farve</b>	Lys rav gylden
<b>Alc. Vol.</b>	6,2 %

Ønsker du yderligere information om produktet eller vores spændende sortiment - kontakt din konsulent eller vores KundeService.

Du kan bestille varer via din konsulent, vores hjemmeside [www.theobrand5.dk](http://www.theobrand5.dk) eller ved at kontakte vores KundeService på telefon **32 52 45 00**.

