

Trappista Chimay Bleu



Dettaglio tecnico:

Produttore: Chimay

Nazione: Belgio

Colore: Ambrato con riflessi testa di moro

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta rifermentata
in bottiglia

Gradazione 9%

Temperatura di servizio: 6/12°

Shelf life: 60 mesi

Formato: 33 x 24

Descrizione:

La Chimay è una birra trappista belga, di Vallonia, prodotta dall'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont a Chimay, dal 1863. È una delle undici birre autorizzate a sfoggiare il marchio "Authentic trappist product", garantendo che il prodotto è fabbricato nell'ambito di un'abbazia trappista.

La Blu, tra le tre della gamma, spicca per il suo colore scuro e il suo forte tenore alcolico.

Nata come birra natalizia, riscosse un successo tale da entrare di diritto nella produzione definitiva.

Note di degustazione:

Bruna, con schiuma cremosa di ottima persistenza. Al naso, prevalgono sensazioni caramellate e tostate accompagnate da note di cioccolato e liquirizia, il tutto su uno sfondo luppolato e maltato. All'assaggio, è intensa, complessa, con richiami di caramello, in perfetto equilibrio con l'amarognolo finale.

Adatta a secondi piatti anche di cacciagione come il cinghiale in umido, o piccione con salsa ai frutti rossi.