

Chimay Red



Dettaglio tecnico:

Produttore: Chimay

Nazione: Belgio

Colore: Ramato scuro

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta

Gradazione: 7%

Temperatura di servizio: 10/ 12°

Formato: Cl. 33 X 24

Descrizione:

Prodotta dall'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont a Chimay dal 1863, è una delle undici birre autorizzate a sfoggiare il logo esagonale Authentic trappist product, garantendo che il prodotto viene realizzato in un'abbazia trappista, da monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo.

Fin dal 1862, è prodotta con un'acqua particolarmente morbida, non è né filtrata né pastorizzata e sia in fusto che in bottiglia subisce la rifermentazione

Note di degustazione:

Colore ramato e cremoso cappello di schiuma.

Al naso, presenta un delicato profumo di albicocca derivato dalla fermentazione. In bocca, l'aroma si presenta al palato perfettamente bilanciato, a conferma delle sfumature fruttate percepite dall'olfatto.

Si sposa bene con carni con salse saporite o speziate, formaggi erborinati, stagionati, piccanti ed asparagi.