

# Chimay Triple



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Chimay

Nazione: Belgio

Colore: Bionda

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta

Gradazione 8%

Temperatura di servizio: 12/14°

Formato: Cl. 33 x 24

## **Descrizione:**

Prodotta nell'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont, la Chimay è una delle 11 birre belghe a poter vantare il marchio di qualità "autentico prodotto trappista". Ciò significa che è prodotta all'interno di un monastero trappista e che il suo ricavato è a sostentamento dei monaci o devoluto in beneficenza. Ultima produzione, la Triple è composta esclusivamente da acqua, malto, lievito e luppolo e viene rifermentata in bottiglia secondo la ricetta tradizionale che le conferisce un gusto e un aroma fruttato di albicocca molto caratteristico.

## **Note di degustazione:**

Giallo dorato leggermente velato, con schiuma fine e persistente. Al naso, sprigiona aromi di albicocca, uva passa e note dolci di mela e camomilla. In bocca, l'ingresso è fresco, frizzante, in perfetto equilibrio tra l'amaricante del luppolo e la dolcezza finale.

Ottima con i piatti di mare, dai crostacei al salmone, passando per i pesci più delicati. Perfetta con carpaccio di pesce spada.