



Chimay är världens ledande Trappistöl som ständigt tilldelas utmärkelser för sin unika karaktär, elegans och smakperfektion. Ölet bryggs enligt anrika traditioner övervakat av trappistmunkar i klostret Notre Dame de Scourmount sedan 1862.

Traditionen med Trappistöl går ända tillbaka till S:t Benedict på 500-talet, som påbjöd att munkarna skulle arbeta för att försörja sig själva och hjälpa andra. Nu som då är öltillverkningen noga övervakad av munkarna och dagliga provningar genomförs för att behålla den höga kvaliteten. Den strikta övervakningen är ett av kraven för att få kalla sin öl Trappistöl, ett annat är att klostret ska vara självförsörjande och att överskottet går till hjälpande verksamhet.

Chimay Röd	Trappistöl	33cl	Belgien	7,0%	70:-
-------------------	-------------------	-------------	----------------	-------------	-------------

Stor fruktig doft med toner av rostad malt, farinsocker och torkad frukt. Tät och krämig skumkrona. Mycket smakrik och fyllig med lång rostad aromatisk eftersmak. Markerad beska med fruktig syrlighet. Opastöriserad med jästfällning i flaskan.

Chimay Vit	Trappistöl	33cl	Belgien	8,0%	75:-
-------------------	-------------------	-------------	----------------	-------------	-------------

Ölet har en frisk och fruktig doft med nyanser av muscatrussin, citrus och humle. Krämig skumkrona. Smakrik och frisk med aromatisk humlekaraktär och balanserad beska. Opastöriserad med jästfällning i flaskan.

Chimay Blå	Trappistöl	33cl	Belgien	9,0%	80:-
-------------------	-------------------	-------------	----------------	-------------	-------------

Mörk färg och en nyanserad, kryddig doft med inslag av farinsocker, hallon, torkad frukt, kavring och lakrits. Kryddig smak med sötma, inslag av knäck, torkade dadlar, hallon, mörk choklad och pomerans. Jästfällning.

