

BIER VAN DE MAAND

JUNI



CHIMAY TRAPPISTENBIER

De geschiedenis startte in 1850 toen de pastoor van Virelles, de abt Jean-Baptiste Jourdin en de prins van Chimay, Joseph de Riquet de Caraman, een opdracht gaven aan een tiental monniken van Westvleteren: een klooster vestigen op het plateau van Scourmont om te doen wat de monniken tot op de dag van vandaag nog steeds doen: "de regio rond CHIMAY helpen". Het voornaamste ingrediënt van ons bier is het water dat uit de waterputten van de abdij wordt gehaald. Onze belangrijkste waarde: wij stellen alles in het werk om producten van topkwaliteit te produceren.

CHIMAY GOUD

Chimay Goud heeft zoals de naam het al doet zeggen een intense en uitnodigende goudgele kleur. Het aroma bestaat uit een waaier aan frisse kruidige en florale toetsen met een hoofdrol voor citrus en vurige kruidnagel.

Alcohol: 4,8%.
Schenktemperatuur: 6° - 8°C.

CHIMAY ROOD

Fraai bruin bier, met een subliem samenspel van genereuze fruitige smaken en met toffeesmaak van zoete karamel en rijpe vruchten als sinaasappel, abrikoos en perzik.

Alcohol: 7%.
Schenktemperatuur: 10° - 12°C.

CHIMAY TRIPEL

Het bier heeft een attractieve gouden tint en de geur onthult meteen de onstuimige complexiteit van dit bier. Uitgesproken fruitigheid met florale impressies en elegante nuances van kruidigheid.

Alcohol: 8%.
Schenktemperatuur: 6° - 8°C.

CHIMAY BLAUW

Warme schilderachtige donkere bierkleur, ontegensprekelijk een feilloze weergave van de onverwoestbare combinatie tussen uitbundige fruitige aroma's en weldadige chocolade. Aanzet is licht zoet met een levendige kruidigheid.

Alcohol: 9%.
Schenktemperatuur: 10° - 12°C.



**BIJ AANKOOP VAN 6 FLESSEN CHIMAY
IN DE MIX: EEN VINTAGE GLAS GRATIS!**

