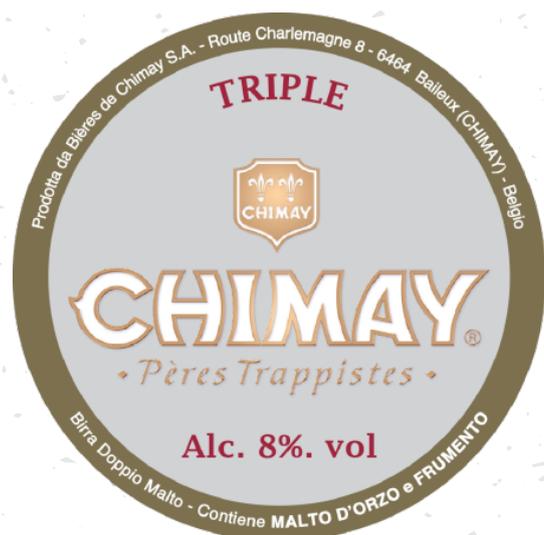


# Chimay TRIPLE



## CARTA DI IDENTITÀ

<b>FORMATO:</b>	20 L
<b>PROVENIENZA:</b>	Belgio
<b>FERMENTAZIONE:</b>	Alta
<b>GRADI ALCOLICI:</b>	8 %
<b>STILE:</b>	Trappista Tripel



La Chimay Triple è una trappista tripla e sicuramente una tra le più conosciute ed apprezzate in Belgio. Dal colore dorato e una schiuma fine, presenta dei sorprendenti aromi di mele e uva passa. In bocca è piacevolmente bilanciata tra le note fruttate, floreali e speziate dei lieviti ed il piacevole amarognolo dei luppoli. Perfetta abbinata ai formaggi, si consiglia di gustare questa bella bionda relativamente giovane, ad una temperatura di 6-8 gradi.

