

Chimay TRIPLE



CARTA DI IDENTITÀ

FORMATO:	20 L
PROVENIENZA:	Belgio
FERMENTAZIONE:	Alta
GRADI ALCOLICI:	8 %
STILE:	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.

