

---

# Chimay Rouge

**Produttore**

Chimay

**Nazionalità**

Belgio

**Stile**

Trappista

**Colore**

Ambrata

**Tipo fermentazione**

Alta

**Grado alcolico**

7,0% vol.

**Ibu**

24

**Temperatura di servizio**

6 - 12°C

**Formato**

33 cl

**Note/caratteristiche del prodotto**

Questa Birra dal delicato profumo di albicocca, derivante dalla fermentazione, è intensa e fresca al naso, le note fruttate tendono all'agrumato. In fondo si avvertono anche i toni dolci della vaniglia e del caramello. Il gusto è setoso, con un leggero tocco amaro.

**Curiosità**

Chimay, prodotta all'interno dell'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont, è una delle rare birre belghe che possono fregiarsi del marchio di qualità "Autentico prodotto trappista". Chimay rouge è la più antica delle birre Chimay. La sua ricetta attuale fu ideata da Padre Théodore quando ricostruì la birreria dopo la Seconda Guerra Mondiale.

---