



CHIMAY BLAUWE VAN 'T VAT KRACHT EN FRISHEID - 9%

Het iconisch bier Chimay Blauwe van de brouwerij van Chimay is nu ook vers van het vat verkrijgbaar.

Dit authentiek bier heeft een geur die zweemt naar verse gist gecombineerd met een lichte rozenachtige bloemtoets en een licht gekarameliseerde smaak.

Door het bier van het vat te schenken wordt het nog fluweelzachter en verfrisser.

Dit uniek trappistenbier wordt gebrouwen met 100% natuurlijke ingrediënten en onderscheidt zich door zijn donkerbruine kleur en dikke witte schuimkraag.

Zijn uitzonderlijk bouquet van fruitige en complexe karakteristieke toetsen van Chimay gist versmelt volledig in perfecte harmonie met een zachte en tegelijk uitgesproken smaak.

Chimay Blauwe bevat 9% alcohol. De symbiose van een vleugje karamel en een lichte bitterheid laat het zachte karakter en de volle smaak van dit bier volledig tot hun recht komen.



CHIMAY BLAUWE VAN 'T VAT

BESCHRIJVEND :

- PRODUCT: Chimay Blauwe van 't vat
- ALCOHOLGEHALTE (VOL.): 9%
- KLEUR: Koperrood
- AROMA: Krachtig en complex
- SMAAK: Vrij droog met een vleugje karamel
- SCHUIM: Stevig, bruin
- INHOUD: 20 liter
- HOUDBAARHEID: Te drinken binnen de 4 à 5 dagen na opening
- SERVEERTEMPERatuur: Tussen 6° en 8° C (fris)
- EAN CODE: 5410908000296



HOUDBAARHEID: 8 maanden

Type A. Alumasc



Type A. Alumasc

VOORBEREIDING VAN HET GLAS

- Gebruik het speciale Chimay glas van 25 cl
- Ontvet het glas en spoel het met koud water
- Houd het glas vast aan de voet

OPDIENEN

- Houd het glas 10 cm onder de tap met een hoek van 45° en vul het in één keer
- Laat een schuimkraag van 2 tot 4 cm
- Spoel de voet van het glas

TIPS

- Probeer niet met het vat te schudden
- Zet het vat rechtop
- Laat het vat Chimay Rood gedurende 24 uur na levering rusten alvorens te serveren
- Maak regelmatig de leidingen proper
- Spoel tussen de vaten
- Te consumeren binnen de 5 dagen na opening

