

# DIE DURSTLÖSCHER!



## Chimay Bleue Grande Réserve

Unterschwellige Aromen von Vanille, Zimt und Whiskey verleihen dem tiefbraunen Trappistenbier seinen warm-würzigen Charakter. Das Chimay

Bleue zeichnet sich außerdem durch einen hohen Alkohol- und Kohlensäuregehalt

aus und lässt eine nur eine flüchtige Schaumkrone zu. Chimay

Bleue ist ein treuer Begleiter zu saftigen Brownies oder würzigem Schnittkäse

wie Gruyère und Comte.

## Chimay Trappist Bruin/Rouge

Dieses dunkelrote, bräunliche und klare Bier mit weißer Schaumkrone entfaltet

eine feine Note nach fruchtiger Feige, Muskat und bittersaurem Malz. Das

komplexe Aroma ist mit Chimay Rouge identisch und kombiniert eine malzige

Süße mit einer milden Bitterkeit, die im Abgang in einer lang anhaltenden

trockenen Bitterkeit mündet.

## Chimay Cinq Cents Triple

Ins Glas gefüllt fällt sofort die leuchtend, goldene Farbe des Chimay Triple auf. Geschmacklich dominiert das Zusammenspiel von süßen und bitteren Noten. Auch die Hopfennoten sind deutlich zu erkennen. Daneben sind auch Noten von Muskat, Rosinen und reifen Äpfeln wahrzunehmen

