

## Chimay Azul



Strong Dark Ale Belga 9%. 33 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 2,13 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Chimay](#)

Descripción



### Chimay Azul

**Chimay Bleue** es una ale oscura trapense que posee un rico aroma a levadura con notas florales y un sabor amargo. Su elaboración la llevan a cabo los monjes de la abadía de Scourmont, cercana a Chimay, Bélgica. Este monasterio trapense es una de las once cervecerías del mundo que producen auténtica **cerveza trapista**. La cervecería de la abadía se fundó en el 1862. Al no disponer de tierras fértiles, los 17 monjes de la abadía buscaron otra forma de obtener recursos, para lo que crearon una cervecería y una fábrica de quesos. El total de los ingresos generados por la venta de la cerveza y los quesos se dedican a cubrir las necesidades de la comunidad y a obras de caridad.

## Elaboración.

Para la elaboración de **Chimay Blue** se utiliza agua obtenida de los pozos de la abadía y harina de malta. El toque aromático y amargo de esta cerveza se lo aporta el extra de lúpulo que se le añade al final de la ebullición del mosto. Cabe destacar además que se realiza una doble fermentación: la primera en los tanques de su planta y la segunda en el momento de embotellarla, cuando se le añade más levadura y el azúcar.

## Notas de cata

Color rojizo oscuro, con espuma densa de color marfil. Aromas complejos a levadura y toques dulces de tipo floral. Al paladar es dulce, con sabor frutal a uvas, ciruelas y caramelo, además de un final ligeramente amargo a lúpulo. Se recomienda tomarla a una temperatura comprendida entre los 10º y 12º. Combina muy bien con los quesos de tipo graso. 9% alcohol.



## Comentario

Domingo, 10 Septiembre 2017

Chimay Azul es la mejor cerveza de la casa Chimay. Es una cerveza oscura de intenso aroma cuyo complejo sabor mejora con los años. De 10 .

Fernando Calderón