CHIMAY GRANDE RESERVE JEROBOAM

/ 3 L

L'abbaye de Scourmont

Ihre Geschichte begann 1850, als der Pfarrer von Virelles, Pater Jean-Baptiste Jourdain, und der Fürst von Chimay, Joseph de Riquet de Caraman, einer kleinen Gruppe von Mönchen aus Westvleteren einen Auftrag erteilten: Sie sollten sich auf dem Hochplateau von Scoutmont niederlassen, damals wie heute mit dem Ziel, “die Region Chimay zu unterstützen”.

Zu diesem Zweck beschlossen sie, aus dem auf dem sumpfigen Plateau reichlich vorhandenen Wasser Bier herzustellen. Später begannen sie auch mit der Herstellung von Käse...

Ihre Geschichte verdanken sie auch den Männern und Frauen, die daran arbeiteten und immer noch arbeiten, dieses über Generationen überlieferte Wissen weiterzugeben und dafür zu sorgen, dass die Prinzipien von Chimay aufrechterhalten werden.

Sie glauben daran, die Welt in bestmöglichem Zustand für zukünftige Generationen zu hinterlassen.

Deshalb investieren sie in erheblichem Umfang, um unseren ökologischen Fußabdruck so weit wie möglich zu verkleinern: Photovoltaik-Paneele, Windkraft, Rückgewinnung der während des Brauprozesses erzeugten Energie, eine energieeffizientere Abfüllanlage, lokale Milchsammlung, usw.

Die Beispiele sind zahlreich.

“Wir verdanken unsere Existenz dem, was die Natur uns gibt. Wir haben die Pflicht, uns zu revanchieren.”

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	
Traubensorten	
Passend zu	
Degustationsnote	Chimay Blau (Grande Réserve) ist ein vollmundiges, belgisches Trappistenbier mit einer tiefen, dunklen Farbe. Es verführt mit Aromen von reifen Datteln, Feigen und einer dezenten Malzsüße, die von Noten dunklen Brots und einem Hauch Rose begleitet werden. Der Geschmack ist ausgewogen, mit einer sanften Bitterkeit und einem langen, eleganten Abgang. Durch die Flaschengärung gewinnt es mit der Zeit an Komplexität und entwickelt zusätzliche Aromen von Sherry und Tabak. Chimay Blau ist ein Bier für Kenner und Liebhaber gereifter Spezialitäten.

WEIN DEPOT