

## Chimay Blå (Alc.vol: 9%)

Chimay er en Trappistøl.

Den er mørkebrun og kompleks med kraftigt, beige skum. Smagen er fyldig, cremet og portvinsagtig med toner af mørke bær.

Eftersmagen er lang og intens og det mørke sukker, der tilsættes øllet, fornemmes tydeligt. Chimay Blå er upasteuriseret, ufiltreret og eftergærer på flaske.

Chimay brygger tre slags en hvid en rød og så den blå. Den blå er den kraftigste af deres øl.

For at man må kalde sit øl trappist er der nogle krav der skal opfyldes.

"Øllet skal brygges indenfor murene af et Trappist kloster, af eller under kontrol af Trappist munke. Bryggeriet, valg af brygmetode og den kommercielle retning skal tydeligt afhænge af munkeordenes eksistens. Bryggeriets økonomiske mål skal være rettet mod velgørenhed og ikke mod profit."

Trappist klosterne har deres eget logo, brunt sekskantet med teksten:

"authenticu trappist product"

Der er idag 171 trappist klostre på verdensplan, hvoraf kun 8 af dem producerer øl.

5 af dem, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle og Westvleteren er beliggende i Belgien.

La trappe, Archel Holland

Stift Engelszell, Østrig

Har fået status fornyligt, og er iøvrigt Østrigs eneste trappist kloster.