



Codice Articolo	05713
CHIMAY BLU 33x24	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	33clx24
Codice EAN imballo / bottiglia	15410908006035 / 5410908000036
Peso lordo imballo (kg)	14,7
Unità logistica - cm 80x120	
Nr. imballi/strato	6
Nr. strati/pallet	9
Nr. imballi/pallet	54
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
Altre note	
Grado alcolico: 9	

E' la più scura e la più forte della gamma di birre Chimay, essendo caratterizzata da 9° di alcool in volume e da un colore bruno intenso con una schiuma marroncina spessa e di media persistenza. In questa birra si può percepire distintamente il profumo del lievito, di spezie invernali (noce moscata e chiodi di garofano), insieme ad un aroma floreale, erbaceo (timo), di frutta rossa, caramello e malto tostato. Corpo e struttura impressionanti, con un sapore intenso dove vengono accentuate le piacevoli sensazioni percepite in aroma, rilevando un leggero ma piacevole tocco di malto torrefatto, liquirizia e caramello. Si aggiungono inoltre, se la si lascia invecchiare, note vinose che possono far ricordare uno Zinfandel, per non dire un Porto se la si lascia maturare per 4 o 5 anni. Una birra di prim'ordine con un lungo retrogusto di caramello.