

Degustatie

DE DEGUSTATIE



Een Chimay degusteert u in stilte...

Een Chimay drink je niet, een Chimay degusteer je.

Voor een geslaagde degustatie:

- gebruik een Chimay-glas
- giet het bier langzaam in het glas
- elk bier moet op een bepaalde temperatuur gedegusteerd worden



In welk soort glas moet een Chimay gedegusteerd worden?

Welke Chimay u ook degusteert, het glas moet volstrekt zuiver zijn, zonder vingerafdrukken of vetsporen! Houd het glas dus bij de steel vast.

Het klassieke glas (33 cl) is essentieel: alleen in de kelkvorm komen de volle smaak en aroma's van dit bier, dat met zoveel aandacht en vakmanschap gebrouwen wordt, tot hun recht.

Het 'Gourmet'-glas (18 cl) is ideaal voor degustaties. Het handige, feestelijke glas is de geknipte partner voor een gezellig avondje met een fles van 75 cl of een Magnum.



Op welke temperatuur schenkt u uw Chimay?

De Rode en Blauwe Chimay smaken het lekkerst als u ze op kelder-temperatuur degusteert (tussen 10 en 12 °C). Bij deze temperatuur komen alle aspecten van de Blauwe Chimay optimaal tot hun recht.

Een Tripel Chimay wordt koeler geserveerd, tussen 6 en 8 °C.

Ook de Rode en Blauwe Chimay kunnen koeler gedronken worden (op ongeveer 8 °C). Dan smaken ze bijzonder verfrissend.



Hoe schenkt u uw Chimay uit?

Houd het glas lichtjes schuin en giet het bier traag in het glas. Raak het glas of de schuimkraag niet aan met de hals van de fles. Giet het bier één beweging in het glas, maar laat nog een centimeter tje bier in de fles. (Bij de nagisting van de Chimay blijft er een bodempje gist achter in de fles.)



Wat serveert u bij uw Chimay?

Uiteraard smaakt niets zo lekker bij een Chimay als een... Chimay kaas! De 4 Chimay-kazen passen perfect bij het bier. Bovendien kunt u Chimay-bier ook in heel wat culinaire bereidingen verwerken.

Hoe en hoelang kunt u een Chimay bewaren?



U bewaart een Chimay bij voorkeur verticaal op een temperatuur van 10-12 °C, zodat de gist op de bodem van de fles blijft. De verbruiksdatum die op sommige etiketten aangeduid wordt, geldt slechts als aanbeveling, maar betekent zeker niet dat het bier na deze datum niet meer gedronken mag worden. Het wordt eigenlijk nooit 'slecht'.

Op de Blauwe Chimay/Grande Réserve wordt een botteldatum* vermeld. Sommige kenners bewaren dit bier wel 10, 15 of 20 jaar. Na verloop van tijd maderiseert het.

Onze tip:

U wacht het best niet te lang om de Rode/Première te drinken. De Tripel/Cinq Cents drinkt u bij voorkeur zo jong mogelijk, zodat u zoveel mogelijk kan genieten van zijn bittere smaak. De bewaartijd van onze bieren hangt dus ook een beetje van uw eigen smaak af.

* In sommige landen of streken mag de botteldatum niet vermeld worden.