

## **Exklusiv lansering av fatlagrad Chimay riktar sig mot samlare och den svenska ölkonnäsören**

Den 28 februari släpps en mycket exklusiv och strikt begränsad upplaga av en ekfatlagrad variant av Chimay Grande Réserve på Systembolaget. 8000 flaskor av detta unika trappistöl har nått Sverige vilket i antal gör oss till den största marknaden i Europa. Chimay hyllar därmed de svenska ölfansen för lång och trogen tjänst.



*Chimay på fat*

I närmare 6 månader har bryggeriets ikoniska öl Chimay Blå fått vila väl skyddat innanför de belgiska klostermurarna vid Notre Dame de Scourmount på 40% franska ekfat och 60% amerikanska ekfat. Därefter har ölet buteljerats i exklusiva 375 ml flaskor vars design inspirerats av de allra första flaskorna som producerades på klostret för mer än 150 år sedan. Ölet buteljerades i februari 2019 och har nu lagrats ett år innanför klostrets väggar.



### **Lämpar sig extremt väl för fortsatt lagring**

Chimay Grand Réserve Barrel Fermented lämpar sig extremt väl för fortsatt lagring och kan sparas undan i en vin- eller ölkällare under årtionden framöver. Det finns sparad Chimay i klosterkällaren i Belgien som lagrats upp emot 70 år vilket ger en vägledning om att denna öl kan sparas ned för framtida generationer om man så önskar.

Läs mer om hur du bör lagra din öl via: <https://olkollen.se/4-tips-till-dig-som-vill-lagra-ol/>

Med sina lanseringar av olika ekfatslagrade versioner av Chimay Grande Réserve har det anrika trappistbryggeriet hämtat inspiration från svunna tider och den traditionella metoden med ekfatslagring. Tidigare har man även släppt bland annat en whiskeyfatslagrad (2018), en romfatslagrad (2017) och en cognacfatslagrad (2016) Chimay Grande Réserve.

### **Chimay Grand Réserve Barrel Fermented**

**Artikelnummer:** 1181503

**Pris:** 119 kr

**Volym:** 375 ml

**Alkoholhalt:** 10,5%

**Lanseringsdatum:** 28 februari 2020