



De Brouwerij van Chimay viert het 175-jarig bestaan van de Abdij van Scourmont met een exclusief trappistenbier in beperkte oplage: Chimay 175

Chimay, 3 juni 2025 – De Trappistenabdij van Scourmont viert dit jaar haar 175-jarig bestaan. De abdij, opgericht in 1850 en gelegen in het hart van Henegouwen, is de thuishaven van de Brouwerij van Chimay, wereldwijd bekend om haar trappistenbieren.

Om deze 175 jaar geschiedenis, toewijding en lokale verankering gepast te vieren, lanceert de trappistenbrouwerij van Chimay een exclusieve nieuwkomer in beperkte oplage: de Chimay 175. Een blond bier, levendig en verfijnd, gebrouwen in de geest van de monastieke traditie.

Deze nieuwe telg binnen het Chimay-gamma heeft een heldere blonde kleur, een fijne en aanhoudende schuimkraag en een elegant aroma van citrus, rode appel en specerijen zoals kardemom en koriander. In de mond toont de Chimay 175 een harmonieuze balans tussen frisse fruitigheid en kruidige complexiteit, met een droge, subtiel pittige afdronk.

Met een alcoholpercentage van 6,5% en een ideale drinktemperatuur tussen 4 en 6°C is de Chimay 175 een verfrissend bier dat perfect past bij dit feestjaar.

Een authentiek trappistenbier

Net als de andere Chimay-bieren draagt de Chimay 175 het label *Authentic Trappist Product*, dat garandeert dat:

- het bier wordt gebrouwen binnen de trappistenabdij,
- onder toezicht van de monnikengemeenschap,
- en dat de opbrengsten hoofdzakelijk naar sociale initiatieven gaan.

Een sociaal, economisch en ecologisch engagement

Sinds haar ontstaan is Chimay een drijvende kracht van duurzame en lokale ontwikkeling. De opbrengsten worden via de Fondation Chimay-Wartoise ingezet voor tal van projecten die de regio op sociaal, economisch en ecologisch vlak vooruithelpen. Ook de monnikengemeenschap en de vzw "Solidarité cistercienne" ondersteunen tal van initiatieven, zowel in de regio als internationaal. En dat alles met een sterk milieubewust engagement: hernieuwbare energie, korte ketens en duurzaam beheer van grondstoffen. De Chimay 175 is dan ook een eerbetoon aan 175 jaar traditie, geloof, arbeid,

PERSBERICHT

maar ook aan de lokale verankering en het sterke engagement voor economische en sociale ontwikkeling.

Exclusieve oplage – nu verkrijgbaar

De Chimay 175 is beschikbaar in vaten van 20 l en te proeven bij geselecteerde horecapartners vanaf juni, zolang de voorraad strekt. Een unieke editie om niet te missen en een weerspiegeling van 175 jaar passie, traditie en trappistenvakmanschap.

Een bier gebrouwen met vakmanschap drink je met verstand

Over de Chimay-groep

De kloosteractiviteit in Chimay begon in 1850. De Chimay-groep (Bière de Chimay, Chimay Fromage, Discobeer, Auberge de Poteaupré, Fondation Chimay Wartoise, Abbaye de Scourmont, Solidarité Cisterienne, enz.) stelt meer dan 250 mensen tewerk. Anderzijds genereert de activiteit van de groep veel indirecte banen in de regio, vooral bij zuivelproducenten. Naast een belangrijke menselijke dimensie, verbindt Chimay zich ook tot het respecteren van de natuurlijke grondstoffen. De brouwerij en de kaasmakerij van Chimay hebben sinds hun oprichting het grootste deel van de winst gedoneerd aan sociale doelen.

Wist je dat? Het Trappist-logo bevestigt dat het bier in de abdij zelf wordt gebrouwen, onder toezicht van de monniken, en dat het grootste deel van de inkomsten bestemd is voor sociale doelen.

Meer info: <https://chimay.com/nl/>

Perscontact:

Justine Parys – Ribbon Agency

justine@ribbonagency.be

+32 495 829 830