



# grisette BIO



## GRISETTE BLANCHE / BIOLOGIQUE / BIOLOGISH WITBIER / ORGANIC WHITE BEER

### NOTES DE DÉGUSTATION

**La Grisette Blanche** appartient à la grande famille des bières blanches belges. Elle est légère, douce et très rafraîchissante. Elle conserve cependant ses caractéristiques de bière contrastée, goûteuse et pleine. La mousse est typique des bières fromentacées, crémeuse et compacte. Le nez se révèle agréablement épicé. La robe est opaque, brumeuse et voilée.

Bière de haute fermentation certifiée biologique.

### SMAAKNOTITIES

**Grisette Wit** is een telg van de uitgebreide familie van de Belgische witbieren, en een aangename zomerdrank ; een bier met de heerlijke geur en smaak van een ongefilterd bier van hoge gisting. Toch behoudt dit bier zijn contrastrijke karakter en volle smaak. Het schuim is kenmerkend voor tarwebieren, romig en compact. De kleur is opaak, nevelachtig en gesluierd.

**Grisette Wit** is gecertificeerd biologisch.

### SAMPLING TIPS

**Grisette Blanche** belongs to the rich family of Belgian white beers : light character beer, gentle flavor and aroma. It is therefore very refreshing in the summer. However, it remains a full-bodied, savoury beer offering lots of contrast. Its head is typical of wheaty beers – creamy and compact – with an opaque, hazy appearance. **Grisette Blanche** is certified organic.

Top fermented blond beer  
Secondary fermentation  
in the bottle

ABV : 5,5 %  
Original gravity : 12°  
Content : 25 cl bottle

Available in 25 cl bottle



BE-BIO-01  
EU Agriculture

# GRISSETTE BLANCHE / BIOLOGISH / BIOLOGICA / BIOLOGICA / BIOLOGICO

## VERKOSTUNGSHINWEISE

Das *Grisette Blanche* gehört zur großen Familie der belgischen Weißbiere. Es ist leicht, mild und sehr erfrischend. Dennoch weist es alle Merkmale eines kontrastreichen, schmackhaften und vollmundigen Bieres auf. Wie für Weizenbiere typisch, ist die Schaumkrone cremig und fest. Die Nase präsentiert sich angenehm würzig. Das *Grisette Blanche* ist ein undurchsichtiges, trübes obergäriges Bier.

Obergäriges Bier Flaschennachgärung	VOL.: 5,5%
Stammwürze: 12° Inhalt: 0,25-l-Flasche	Erhältlich in der 0,25-cl-Flasche

## SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

La *Grisette Blanche* appartiene alla grande famiglia delle birre bianche belghe. È leggera, dolce e molto rinfrescante, ma allo stesso tempo mantiene un gusto pieno e deciso. Ha una schiuma cremosa e compatta, tipica delle birre di frumento, e un profumo piacevolmente speziato. Il corpo è biondo opaco e torbido. Birra ad alta fermentazione certificata biologica.

Birra ad alta fermentazione certificata biologica	Gradazione alcolica: 5,5 %
Grado plato: 12° Contenuto: bottiglia da 25 cl	Disponibile in bottiglie da 25 cl

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

La *Grisette Blanche* pertenece a la gran familia de cervezas blancas belgas. Se trata de una cerveza ligera, dulce y muy refrescante que, sin embargo, conserva sus características de cerveza dispar, sólida y sabrosa. La espuma, que es cremosa y compacta a la vez, es típica de las cervezas frumenticias. Además, su olor desprende un agradable toque especiado, mientras que su color es oscuro, sombrío y brumoso. Cerveza de fermentación alta con certificación biológica.

Cerveza de fermentación alta con certificación biológica	Graduación: 5,5 %
Densidad inicial: 12° Contenido: botella de 25 cl	Disponibile en botellas de 25 cl

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A *Grisette Blanche* pertence à grande família das cervejas brancas belgas. É ligeira, suave e muito refrescante. Conserva, no entanto, as características de uma cerveja distinta, saborosa e rica. A espuma é típica das cervejas de trigo, cremosa e compacta. O odor revela-se através de um aroma agradável de especiarias. A cor é opaca, apresentando uma ligeira névoa e véu. Cerveja de fermentação alta com certificação biológica.

Cerveja de fermentação alta com certificação biológica	Grau alcoólico vométrico: 5,5 %
Gravidade original: 12° Conteúdo: garrafa de 25 cl	Disponível em garrafa de 25 cl

FOR MORE INFORMATION, PLEASE CONTACT:

**BRASSERIE ST-FEULLIEN S.A.**  
RUE D'HOUDENG 20 / 7070 LE RŒULX / BELGIUM  
TEL. +32 (0)64 31 18 18 / FAX : +32 (0)64 31 18 19  
INFO@ST-FEULLIEN.COM / WWW.ST-FEULLIEN.COM