



St Feuillien

anno 1125



WORLD'S BEST
ABBEY/TRAPPIST
PALE ALE



ST-FEUILLIEN BLONDE

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est dorée et profonde. La mousse est fine et aérienne. Le bouquet est très parfumé ; on y distingue nettement l'influence des houblons aromatiques, ainsi que l'apport d'une note fruitée (agrumes), conférée par l'usage d'épices.

Le corps est marqué par une amertume intense mais distinctive et par une dominante maltée s'exprimant par sa plénitude en bouche. Le fini est cependant sec et houblonné. L'ensemble de ces caractéristiques en font une excellente bière digestive.

SMAAKNOTITIES

De kleur is diepgoud, het schuim fijn en luchtig. Het boeket is zeer geparfumeerd; de aromatische hopsoorten zijn herkenbaar aanwezig en de specerijen zorgen voor een fruitige toets van citrusvruchten.

De smaak wordt gekenmerkt door een intense, zeer karakteristieke volle bitterheid. Vooral de dominante moutsmak laat een volle indruk na in de mond. Toch is de afdronk droog en hoppig. Al deze kenmerken samen maken er een uitstekend digestief bier van.

SAMPLING TIPS

This light ale has a deep golden colour with a smooth, frothy head. It is very perfumed with an unmistakable hint of aromatic hops and a fruity (citrus) note from the spices used in production.

The body has an intense yet distinctive bitterness and a strong malty taste which is a delight to the palate. The overall effect, however, is a slight dryness and hoppiness. All these features make it an excellent and very drinkable beer.

Top fermented Abbey beer
Secondary fermentation
in the bottle

ABV:
7,5% (bottle)
6% (keg)

Original gravity:
16° (bottle)
14° (keg)

Available in 33 cl,
75 cl bottles
and 20 l keg



ST-FEULLIEN BLONDE

VERKOSTUNGSHINWEISE

Dieses Bier ist tief goldgelb und bildet eine feinporige, luftige Schaumkrone. Das Bouquet ist sehr aromatisch: deutlich hopfenwürzig und mit einem guten durch Gewürze erzeugten Anklang von (Zitrus-)Früchten.

Der Körper ist geprägt von einer charakteristisch-intensiven Bittere, sowie einem üppigen Malzcharakter, der in der Vollmundigkeit des Bieres zum Ausdruck kommt. Der Nachtrunk hingegen ist trocken und hopfenbetont. All diese Merkmale machen das St-Feuillien Blonde zu einem wunderbar verdauungsfördernden Bier.

SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

Questa birra ha un intenso colore dorato e una schiuma abbondante e uniforme. È molto profumata, ha un inconfondibile profumo di luppoli aromatici e una nota di agrumi grazie alle spezie usate nella produzione.

La struttura di questa birra da un gusto amaro intenso ma caratteristico e un forte sapore di malto: una vera delizia per il palato. Tuttavia, l'effetto complessivo è leggermente secco e luppolato. Tutte queste caratteristiche fanno in modo di avere una birra eccellente e molto bevibile.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Cerveza ale ligera, de un intenso color dorado y corona suave y espumosa. Llena de diferentes aromas, con un toque inconfundible de lúpulo y una nota afrutada (cítrica) debido a las especias utilizadas durante su elaboración.

El cuerpo se caracteriza por la intensidad de su sabor amargo y por un fuerte sabor a malta; un placer para el paladar. A pesar de ello, el efecto final es seco y resalta el toque de lúpulo. Estas características hacen de St-Feuillien Blonde una cerveza excelente y muy agradable.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A cor é dourada e profunda. A espuma é fina e leve. O bouquet é muito perfumado e nele distingue-se nitidamente a influência dos lúpulos aromáticos, bem como o contributo de uma nota frutada (citrinos), conferida pela utilização de especiarias.

O corpo é marcado por um sabor amargo intenso mas distinto e por um maltado dominante que se exprime pela plenitude na boca. A nota final é, no entanto, seca e lupulada. Este conjunto de características faz dela uma excelente cerveja digestiva.

Obergäriges Abteibier Flaschennachgärung	VOL.: 7,5% (Flasche) 6% (Fass)
Stammwürze: 16° (Flasche) 14° (Fass)	Erhältlich in der 0,33-cl- und 0,75-cl-Flasche und im 20-l-Fass

Birra d'abbazia di alta fermentazione con rifer- mentazione in bottiglia	Gradazione alcolica: 7,5% (bottiglia) 6% (fusto)
Grado plato: 16° (bottiglia) 14° (fusto)	Disponibile in bottiglie da 33 e 75 cl e fusti da 20 l

Cerveza de abadía de fermentación alta Segunda fermentación en botella	Graduación: 7,5% (botella) 6% (barril)
Densidad inicial: 16° (botella) 14° (barril)	Disponibile en botellas de 33 cl, de 75 cl y en barriles de 20 l

Cerveja de abadia de fermentação alta Refermentada na garrafa	Grau alcoólico volumétrico: 7,5% (garrafa) 6% (barril)
Gravidade original: 16° (garrafa) 14° (barril)	Disponível em garrafas de 33 cl e 75 cl, e barril de 20 l

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