



St-Feuillien

anno 1125



ST-FEULLIEN BRUNE RÉSERVE

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un brun rubis accentué. La mousse est généreuse et persistante. Son nez est typique : il reflète la grande diversité des ingrédients nécessaires à sa fabrication. Les notes fruitées issues de sa fermentation se marient harmonieusement avec la dominante réglisse et le caramel.

Le corps est structuré par un aspect malté soutenu. L'amertume est le produit d'une alchimie complexe entre les houblons fins et les malts spéciaux. Ceux-ci apportent une note typique très chocolat noir. L'ensemble se distingue par une palette de sensations révélant une bière au goût tenace et à l'arôme puissant.

SMAAKNOTITIES

De kleur is zo gloedvol als donkere mahonie. Het schuim is vol en blijvend. De typische neus weerspiegelt een grote diversiteit van ingrediënten. De fruitgeuren ontstaan door gisting, vormen een rijke harmonie met het dominant aanwezige zoethout en de gebrande suiker.

De smaakstructuur steunt op een stevig moutfundament. De delicate bitterheid is het resultaat van een complexe wisselwerking tussen fijne hopsoorten en bijzondere moutsoorten. Ze geven het bier een eigen specifieke toets van fondantchocolade. Dit bier onderscheidt zich door een uitzonderlijk zintuiglijk palet met een koppige smaak en een krachtig aroma.

SAMPLING TIPS

This brown ale has a marked ruby brown colour with a generous and lasting head. It has a distinctive aroma reflecting the wide range of ingredients used in its production. The fruitiness resulting from its fermentation blends harmoniously with a dominant licorice and caramel flavour.

The body is decidedly malty. The bitterness is the result of a complex alchemy between the fine hops and special malts used. These give *St-Feuillien Brune Réserve* a typical dark chocolate appearance. This beer creates an endless variety of sensations with a lingering taste and powerful aroma.

Top fermented Abbey beer
Secondary fermentation
in the bottle

ABV:
8,5% (bottle)
8% (keg)

Original gravity:
18°

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



ST-FEULLIEN BRUNE RÉSERVE

VERKOSTUNGSHINWEISE

Dieses *Bieres* ist dunkelrubinrot und bildet einen guten, beständigen Schaum. In der Nase unverkennbar, bringt es die große Vielfalt der zu seiner Herstellung notwendigen Zutaten zum Ausdruck. Die fruchtigen Anklänge aus der Gärung verbinden sich mit der Dominanten aus Lakritz und Karamell zu einem harmonischen Ganzen.

Der Körper erhält durch einen starken Malzcharakter Struktur. Die Bittere entsteht hier durch eine gekonnte Verbindung zwischen feinen Hopfensorten und Spezialmalzen, die eine unverkennbare Note von dunkler Schokolade erzeugen. Insgesamt ergibt sich das vielfältige Sinneserlebnis eines Bieres mit lang anhaltendem Nachtrunk und kraftvollem Aroma.

SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

Questa birra ha un marcato colore scuro con riflessi rubino e una schiuma generosa e persistente. Possiede un aroma caratteristico che riflette l'ampia gamma di ingredienti usati nella produzione. La fermentazione crea degli aromi di frutta che si mescolano in modo armonioso con il sapore predominante di liquirizia e caramello.

Questa birra è decisamente ben maltata. Il gusto amaro è il risultato di una complessa alchimia tra i pregiati luppoli e gli speciali malti utilizzati che danno alla *St-Feuillien Brune Réserve* il colore tipico del cioccolato fondente. Questa birra crea un'infinita varietà di sensazioni con il suo gusto persistente e il suo forte aroma.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Esta cerveza *ale* tostada destaca por su intenso color rojizo. Su corona es abundante y persistente; su distintivo aroma refleja la amplia variedad de ingredientes utilizados para su elaboración. Las notas afrutadas, resultado de la fermentación, combinan perfectamente con el intenso sabor a caramelo y regaliz.

El cuerpo tiene un inconfundible sabor a malta. El toque amargo es el resultado de una compleja alquimia entre los diferentes tipos de lúpulo y malta seleccionados. Todo esto dota a *St-Feuillien Brune Réserve* de su aspecto típico, del mismo color que el chocolate puro. Esta cerveza crea una infinidad de sensaciones, con un sabor duradero y un aroma intenso.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A cor é de um castanho-rubi acentuado. A espuma é generosa e persistente. O aroma é típico; reflete a grande diversidade dos ingredientes necessários ao seu fabrico. As notas frutadas resultantes da fermentação conjugam-se harmoniosamente com o alcaçuz dominante e o caramelo.

O corpo é estruturado por um aspeto maltado duradouro. O sabor amargo é o resultado de uma alquimia complexa entre os lúpulos finos e os maltes especiais. Estes contribuem com uma nota típica de chocolate preto. O conjunto distingue-se por uma paleta de sensações que revela uma cerveja de gosto tenaz e aroma forte.

Obergäriges Abteibier Flaschennachgärung	VOL.: 8,5% (Flasche) 6% (Fass)
Stammwürze: 18° (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: 8,5% (bottiglia) 6% (fusto)
Grado plato: 18° (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: 8,5% (botella) 6% (barril)
Densidad inicial: 18° (botella) 14° (barril)	Disponibile en botellas de 33 cl, de 75 cl y en barriles de 20 l

Cerveja de abadía de fermentação alta Refermentada na garrafa	Grau alcoólico volumétrico: 8,5% (garrafa) 6% (barril)
Gravidade original: 18° (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