



St Feuillien

anno 1125



ST-FEUILLIEN CUVÉE DE NOËL

NOTES DE DÉGUSTATION

La mousse se développe généreusement ; elle est compacte et stable. Sa couleur légèrement brunâtre provient de l'orge torréfiée. La robe est d'un brun rubis profond. Au nez, le dégagement aromatique est très intense. Les aromates contribuent largement à ce parfum flatteur. La bière est ronde. La douceur est produite par une combinaison synergique entre malts caramélisés, fermentation soigneusement contrôlée et une longue garde froide. L'amertume reste en arrière-plan ; elle soutient un ensemble harmonieux, bâti sur l'équilibre des composantes.

SMAAKNOTITIES

Dit bier heeft een volle schuimontwikkeling, de kraag is compact en stabiel. Gebrande gerst zorgt voor een bruinige tint. De kleur is diep robijnrood. De neus wordt verrast door een intense ontwikkeling van het aroma. De aromaten dragen ruimschoots bij tot dit aangename parfum. Het bier heeft een zeer ronde smaak, een zachtheid die voortvloeit uit een synergie tussen gebrande moutsoorten, een zorgvuldig op de voet gevolgde gisting en een lang verblijf in de koude kamer. De bittere ondertoon schraagt een harmonisch geheel van evenwichtige componenten.

SAMPLING TIPS

This beer has a generous head - compact and firm. Its slightly brown colour is the result of the roasted barley. It has a dark ruby brown colour and a very intense aroma. The aromatic herbs and spices used greatly enhance its delicious smell. This beer is full-bodied with a smoothness that is the result of the synergy of caramelised malts, carefully controlled fermentation and long cold storage. *St-Feuillien Cuvée de Noël* has a very subtle bitterness that is the dominant flavour in this harmonious ale that strikes a perfect balance between all the different ingredients.

Top fermented Abbey beer
Secondary fermentation
in the bottle

ABV:
9% (bottle)
8,5% (keg)

Original gravity:
20°

Available in 33cl,
75cl, 1,5l bottles
and 20l keg



ST-FEULLIEN CUVÉE DE NOËL

VERKOSTUNGSHINWEISE

Dieses Bier entwickelt eine gute Schaumkrone –kompakt und stabil. Röstgerste verleiht dem dunkelrubinroten Bier einen bräunlichen Touch. Bereits sein Duft ist sehr intensiv und angenehm, was größtenteils auf den Einsatz von Gewürzen zurückzuführen ist. Am Gaumen ist das Bier rund. Seine Süße entsteht durch ein fruchtbares Zusammenspiel aus karamellisierten Malzen, einem sorgfältig überwachten Gärungsprozess und einer extra langen, kalten Lagerung. Die Bittere bleibt im Hintergrund und unterstützt das auf der ausgewogenen Zusammensetzung basierende harmonische Gesamtbild.

Obergäriges Abteibier
Flaschennachgärung

VOL.:
9% (Flasche)
8,5% (Fass)

Stammwürze:
20°

Erhältlich in der
0,33-cl-, 0,75-cl-
und 1,5-l-Flasche
und im 20-l-Fass

SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

Questa birra ha una schiuma abbondante, densa e compatta. Il tono leggermente scuro si deve all'orzo tostato. È di colore scuro con riflessi rubino e un profumo molto intenso. Le erbe aromatiche e le spezie utilizzate ne incrementano notevolmente la deliziosa fragranza. Questa birra è corposa e dotata di un equilibrio che è il risultato della sinergia fra i malti caramellati, l'accurata fermentazione e la lunga conservazione a freddo.

Il delicato sapore amaro della *St-Feuillien Cuvée de Noël* è il gusto predominante di questa birra armoniosa, dotata di una sintonia perfetta tra i vari ingredienti.

Birra d'abbazia di alta fermentazione rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica:
9% (bottiglia)
8,5% (fusto)

Grado plato:
20°

Disponibile in bottiglie
da 33 cl, 75 cl e 1,5 l
e fusti da 20 l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Esta cerveza tiene una corona firme, compacta y generosa. Su oscuro color se debe al uso de cebada tostada. Tiene un color granate oscuro y un intenso aroma. Las hierbas aromáticas y las especias utilizadas potencian su delicioso perfume. Es una cerveza con cuerpo y una suavidad resultado de la combinación de maltas caramelizadas, una cuidada fermentación y un prolongado almacenamiento en frío. St-Feuillien

Cuvée de Noël es una cerveza *ale* muy equilibrada, con un amargor sutil a la par que dominante, que logra transmitir la perfecta armonía de todos sus ingredientes.

Cerveza de abadía de fermentación alta
Segunda fermentación en botella

Graduación:
9% (botella)
8,5% (barril)

Densidad inicial:
20°

Disponibile en botellas
de 33 cl, de 75 cl,
de 1,5 l y en barriles
de 20 l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A espuma forma-se generosamente, é compacta e estável. A cor levemente acastanhada provém da cevada torrada e é de um castanho-rubi profundo. Ao olfato, a libertação de aromas é extremamente intensa. As especiarias contribuem amplamente para este perfume lisonjeiro. A cerveja é encorpada e a sua doçura é produzida por uma combinação sinérgica entre maltes caramelizados, fermentação cuidadosamente controlada e um longo armazenamento no frio. O sabor amargo fica em segundo plano. Esta bebida mantém um conjunto harmonioso, edificado sobre o equilíbrio dos componentes.

Cerveja de abadía de fermentação alta
Refermentada na garrafa

Grau alcoólico volumétrico:
9% (garrafa)
8,5% (barril)

Gravidade original:
20°

Disponível em garrafas
de 33 cl, 75 cl e 1,5 l,
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