



St Feuillien

anno 1125



HIGHLY COMMENDED
ABBEYALE (PALE)



ST-FEUILLIEN TRIPLE

NOTES DE DÉGUSTATION

La mousse est blanche, fine et très compacte. La robe est particulière : couleur ambre pâle, elle révèle un caractère spécialement malté. Le nez est richement parfumé, offrant une combinaison unique de houblons aromatiques, d'épices et de senteurs typiques de la fermentation, très fruitées. La refermentation en bouteille lui confère une odeur unique due à la levure. Son goût est puissant, sa tenue en bouche exceptionnelle. Elle est due autant à sa densité qu'à la garde prolongée.

Apéritive et rafraîchissante en été, savoureuse en hiver, elle s'affirme comme bière de dégustation par excellence.

SMAAKNOTITIES

Het schuim is wit, fijn en zeer dicht. Het uitzicht is vrij bijzonder: ondanks de lichte amberkleur verbaast het bier de kenner met een nadrukkelijke toets van mout. De neus is rijk met een unieke combinatie van hoparoma's, kruiden en typische, zeer fruitige, gistingsgeuren. De tweede gisting op fles zorgt voor een uniek gistaroma. De smaak is krachtig met een uitzonderlijke afdrank. Dit is te wijten aan enerzijds de dichtheid maar anderzijds ook aan de langdurige rijping van dit bier.

's Zomers is de Tripel verfrissend en uitstekend te genieten als aperitief. 's Winters verrast de volle smaakontwikkeling. De Tripel is bij uitstek het bier voor genietters.

SAMPLING TIPS

This beer has a white, smooth and very compact head. Its pale amber colour is very characteristic revealing a distinctive maltiness. It has a rich aroma with a unique combination of aromatic hops, spices and the typical bouquet of fermentation – very fruity. Secondary fermentation in the bottle gives it a unique aroma due to the presence of yeast.

St-Feuillien Triple has a very strong and exceptionally lingering taste thanks to its density and its long storage period. Whether served as a refreshing aperitif in summer or savoured during the winter months, the Triple is a *connoisseur's beer* par excellence.

Top fermented Abbey beer
Secondary fermentation
in the bottle

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

Original gravity:
18°

Available in 33 cl,
75 cl, 1,5l, 3l, 6l, 9l
bottles and 20l keg



ST-FEULLIEN TRIPLE

VERKOSTUNGSHINWEISE

Die Schaumkrone dieses Bieres ist weiß, feinporig und sehr kompakt. Die ungewöhnliche blasser Bernsteinfarbe verrät einen ausgeprägten Malzcharakter. Äußerst aromatisch in der Nase, verströmt es eine ganz spezielle Mischung aus starken Hopfenaromen, Gewürzen und gärungstypischen und fruchtbetonten Aromen. Die Nachgärung in der Flasche verleiht ihm einen einzigartig hefigen Duft. Das im Geschmack kräftige Bier zeigt eine außergewöhnliche Länge, was ebenso an seiner Stärke wie an der langen Lagerung liegt.

Als idealer, erfrischender Aperitif für den Sommer und Geschmackserlebnis im Winter bietet es sich ausgezeichnet zur Verkostung an.

SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

Questa birra ha una schiuma bianca, uniforme e molto compatta. Il suo colore leggermente ambrato è molto caratteristico e rivela un distintivo gusto maltato. Possiede un aroma ricco con una combinazione unica di luppoli aromatici, spezie e il tipico bouquet fruttato dovuto alla fermentazione. La rifermentazione in bottiglia le dà un sapore straordinario dovuto alla presenza del lievito.

La *St-Feuillien Triple* ha un gusto molto forte ed eccezionalmente persistente grazie alla sua densità e al lungo periodo di maturazione. Può essere servita come aperitivo ed è rinfrescante d'estate e gustosa d'inverno. La *Triple* è per eccellenza la birra da intenditore.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Esta cerveza tiene una corona blanca, suave y muy compacta. Su color ambarino claro es muy característico y anuncia su distintivo sabor a malta. Tiene un aroma rico, con una combinación única de lúpulos aromáticos, especias y los olores típicos, muy afrutados, de la fermentación. La segunda fermentación en botella le aporta un aroma único, debido al efecto de la levadura.

St-Feuillien Triple tiene un sabor muy intenso y duradero gracias, sobre todo, a su densidad y al largo período de almacenamiento. Tanto si se bebe durante el aperitivo en verano o se disfruta de ella en los meses de invierno, la cerveza triple es la bebida de los más expertos por excelencia.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A espuma é branca, fina e muito compacta. A cor é muito particular: um âmbar pálido que revela um caráter especialmente maltado. O aroma é ricamente perfumado, oferecendo uma combinação única de lúpulos aromáticos, especiarias e perfumes típicos da fermentação, muito frutados. A refermentação na garrafa confere-lhe um odor único devido à levedura. O seu gosto é forte e perdura na boca de forma excepcional, devido tanto à sua densidade quanto ao armazenamento prolongado.

Ótima como aperitivo e refrescante no verão, saborosa no inverno, afirma-se como uma cerveja de degustação por excelência.

Obergäriges Abteibier Flaschennachgärung	VOL.: 8,5% (Flasche) 8% (Fass)
Stammwürze: 18°	Erhältlich in der 0,33-cl-, 0,75-cl-, 1,5-l-, 3-l-, 6-l- und 9-l-Flasche und im 20-l-Fass

Birra d'abbazia di alta fermentazione con rifer- mentazione in bottiglia	Gradazione alcolica: 8,5% (bottiglia) 8% (fusto)
Grado plato: 18°	Disponibile in bottiglie da 33 cl, 75 cl, 1,5 l, 3 l, 6 l e 9 l e fusti da 20 l

Cerveza de abadía de fermentación alta Segunda fermentación en botella	Graduación: 8,5% (botella) 8% (barril)
Densidad inicial: 18°	Disponibile en botellas de 33 cl, 75 cl, 1,5 l, 3 l, 6 l, 9 l y en barriles de 20 l

Cerveja de abadia de fermentação alta Refermentada na garrafa	Grau alcoólico volumétrico: 8,5% (garrafa) 8% (barril)
Gravidade original: 18°	Disponível em garrafas de 33 cl, 75 cl, 1,5 l, 3 l, 6 l e 9 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