

# SAISON



SILVER AWARD 2015  
BELGIAN-STYLE SAISON



US OPEN 2011  
BEER CHAMPIONSHIP  
SILVER MEDAL



WORLD'S BEST  
SAISON



## SAISON FROM ST-FEULLIEN

### NOTES DE DÉGUSTATION

Bière de terroir par excellence, la *Saison* trouve son origine dans les fermes-brasseries du Sud de la Belgique, et principalement en Hainaut. À l'époque, cette bière peu alcoolisée et rafraîchissante étanchait la soif des ouvriers saisonniers.

À la Brasserie St-Feuillien, la *Saison* est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée, d'un chaleureux blond doré. Son profil aromatique est tout en nuances et son amertume bien marquée, l'ensemble soutenu par une belle plénitude en bouche. Un grand classique.

### SMAAKNOTITIES

Als streekbier bij uitstek, kent *Saison* zijn oorsprong in de boerderij-brouwerijen in het zuiden van België. De Saison van de brouwerij St-Feuillien is een bier van hoge gisting, met nagisting op fles, en heeft een warme goudblonde kleur. Het bier heeft een aromatisch en genuanceerd karakter en een bittere afdrank. Een echte klassieker.

### SAMPLING TIPS

*St-Feuillien'Saison* is what the Belgians call a beer of the terroir, a traditional farmhouse ale with all the rich savour of the fertile land of southern Belgium. Saison, a warm golden blonde ale, is a top-fermented classique. Thanks to secondary fermentation in the bottle, *Saison* has an unmistakable flavour full of rich nuances and a slight tang.

*Saison*, the latest in a long line of top-quality St-Feuillien beers, is a "Hoppy", unfiltered beer that is so emblematic of the rich Belgian tradition.

Unfiltered beer  
Original gravity: 14°

ABV:  
6,5% (bottle)  
6,2% (keg and can)

Available in 33 cl,  
75 cl bottles, 20 l keg  
and 33 cl can (USA)



# SAISON FROM ST-FEULLIEN

## VERKOSTUNGSHINWEISE

Das *Saison* ist hervorragendes „Bière de Terroir“, das ursprünglich in den Landbrauereien im Süden Belgiens, vorwiegend im Hennegau, hergestellt wurde. Damals löschte dieses schwach alkoholhaltige, erfrischende Bier den Durst der Saisonarbeiter.

In der Brauerei St-Feuillien ist das *Saison* ein obergäriges, ungefiltertes Bier mit Flaschengärung von einem warmen Goldgelb. Es besitzt ein sehr nuancenreiches Aromaprofil mit ausgeprägter Bittere und einem vollmundigen Geschmacksbild. Ein großer Klassiker.

Ungefiltertes Bier

VOL.:

6,5% (Flasche)

6,2% (Fass)

Stammwürze:

14°

Erhältlich in der 0,33-cl- und 0,75-cl-Flasche, im 20-l-Fass und in der 0,33-cl-Dose (USA)

## SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

I belgi definiscono la *Saison di St-Feuillien* una birra del “terroir”: una birra tradizionale di fattoria con tutto l’intenso sapore della fertile terra del Belgio meridionale. *Saison*, birra calorosa bionda-dorata, è una birra classica di alta fermentazione. Grazie alla rifermentazione in bottiglia, la *Saison* acquisisce un sapore inconfondibile carico di sfumature intense e decise.

*Saison*, l’ultimo di un’ampia gamma di prodotti St-Feuillien di alta qualità, è una birra luppolata e non filtrata che rappresenta degnamente la ricca tradizione belga.

Birra non filtrata

Gradazione alcolica:

6,5 % (bottiglia)

6,2 % (fusto)

Grado plato:

14°

Disponibile in bottiglie da 33 e 75 cl, fusti da 20 l e lattine da 33 cl (USA)

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Saison de St-Feuillien es lo que los belgas conocen como cerveza autóctona, una cerveza ale tradicional elaborada en las granjas, con un sabor enriquecido por las fértiles tierras del sur de Bélgica. Saison, una cerveza blonde ale con un color dorado cálido, es un clásico entre las cervezas de fermentación alta. La segunda fermentación en botella le confiere un sabor inconfundible, lleno de matices, y un aroma único.

Saison, la última de una larga línea de cervezas de alta calidad de St-Feuillien, es una cerveza no filtrada, con toques de lúpulo y uno de los símbolos emblemáticos de la gran tradición belga.

Cerveza no filtrada

Graduación:

6,5 % (botella)

6,2 % (barril)

Densidad inicial:

14°

Disponibile en botellas de 33 cl, de 75 cl, en barriles de 20 l y en latas de 33 cl (EE. UU.)

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cerveja local por excelência, a *Saison* tem a sua origem nas herdades produtoras de cerveja do sul da Bélgica e, principalmente, em Hainaut. Naquela época, esta cerveja pouco alcoólica e refrescante saciava a sede dos trabalhadores sazonais.

Na Cervejeira St. Feuillien, a *Saison* é uma cerveja de fermentação alta, refermentada na garrafa, não filtrada, de um caloroso louro dourado. O seu perfil aromático é cheio de nuances e o seu sabor amargo bem marcado, tudo isto sustentado uma boa sensação de plenitude na boca. Um grande clássico.

Cerveja não filtrada

Grau alcoólico

volumétrico:

6,5 % (garrafa)

6,2 % (barril)

Gravidade original:

14°

Disponível em garrafas de 33 cl e 75 cl, em barril de 20 l e lata de 33 cl (EUA)

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