



St-Feuillien

anno 1125



ST-FEULLIEN QUADRUPLE

FR NOTES DE DÉGUSTATION

La *St-Feuillien Quadruple* est une bière brune très foncée et très dense. Elle est sensiblement alcoolique. Elle se distingue par un arôme complexe et finement caramélisé avec des nuances de vin de Madère et de fruits confits ainsi qu'une touche intense d'esters de fermentation (arôme fruité type banane). Une légère odeur houblonnée (style anglais) complète l'ensemble. La bouche est longue et puissante avec un corps puissant bâti sur la densité et l'extrait apparent généreux. L'amertume est bien présente mais douce et se marie harmonieusement avec la structure maltée. La sélection de malts spéciaux relève le côté chocolaté mêlé à des nuances de noix de coco. La saturation est moyenne.

NL SMAAKNOTITIES

De *St-Feuillien Quadrupel* is een zeer donker karakterbier met een aanzienlijk alcoholgehalte. Ze onderscheidt zich door haar complex en lichtjes gekarameliseerd aroma met nuances van Madeira-wijn, geconfijt fruit en een vlaag gistingsters (banaan). Een lichte hopgeur (Engelse stijl) maakt het geheel compleet. De smaak is lang met een krachtige body, die zijn oorsprong vindt in de dichtheid en het schijnbaar genereuse extract. De bitterheid is duidelijk aanwezig en gaat perfect harmonieus samen met de gemoute structuur. De selectie van speciaal geselecteerde moutsoorten doet de chocolade toetsen tot uiting komen en dit in combinatie met de nuances van cocosmelk.

EN TASTING NOTES

St-Feuillien Quadruple is a very dark and dense beer. She is noticeably alcoholic. She distinguishes herself by a complex and finely caramelized aroma and with shades of Madeira wine and candied fruit and an intense touch of fermentation esters (banana type). A slight hoppy smell (English style) completes the whole. The mouth is long with a powerful body built on the density and generous apparent extract. The bitterness is present but sweet and blends harmoniously with the malty structure. The selection of special malts raises the chocolate side with the nuances of coconut. The saturation is average.

Top fermented Abbey beer
Secondary fermentation
in the bottle

ABV:
11% (bottle)
11% (keg)

Original gravity:
24°

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



ST-FEULLIEN QUADRUPLE

DE VERKOSTUNGSHINWEISE

St-Feuillien Quadruple ist ein sehr dunkles und dichtes Bier. Es ist merklich alkoholhaltig. Das Bier zeichnet sich durch ein komplexes und fein karamellisiertes Aroma aus, mit Nuancen von Madeirawein und kandierten Früchten sowie einer intensiven Note aus Gärungsestern (Bananenart). Ein leicht hopfiger Geruch (englische Art) rundet das Ganze ab. Das Mundgefühl ist lang, mit einem kräftigen Körper, der auf der Dichte und dem großzügig wahrnehmbaren Extrakt aufbaut. Die Bitterkeit ist präsent, aber süß, und verschmilzt auf harmonische Weise mit der malzigen Struktur. Die Auswahl spezieller Malzsorten wertet die Schokoladenseite mit Spuren von Kokosnuss auf. Die Sättigung ist durchschnittlich.

IT SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE

La *St-Feuillien Quadruple* è una birra scura molto corposa e ad elevata gradazione alcolica. Si distingue per un aroma complesso leggermente caramellato, con sfumature di vino di Madeira e frutta candita e un tocco intenso di esteri di fermentazione dal sentore di banana. A questo si aggiunge un profumo leggermente luppolato in perfetto stile inglese. Al palato risulta persistente, con un corpo potente costruito sulla densità e sul generoso "estratto apparente". La nota di amaro, presente ma piacevole, si scioglie armoniosamente nella struttura maltata. L'utilizzo di malti speciali accentua il sentore di cioccolato aggiungendo sfumature di cocco. La saturazione è media.

ES NOTAS DE DEGUSTACIÓN

St-Feuillien Quadruple es una cerveza muy oscura y densa con una graduación alcohólica elevada. Se distingue del resto por su aroma complejo y suavemente caramelizado, además de los tonos de vino de Madeira y fruta escarchada y un toque intenso de ésteres de fermentación (similar al plátano). Un ligero aroma lupulado (de estilo inglés) es el toque final. En boca, el sabor resulta duradero y el cuerpo es potente gracias a su densidad y al volumen generoso de extracto aparente. El amargor se puede apreciar, pero no es muy marcado. Además, se combina perfectamente con la estructura malteada. La selección de maltas especiales realza el toque de chocolate con matices de coco. La saturación es intermedia.

PT NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

A *St-Feuillien Quadruple* é uma cerveja muito escura e densa. É visivelmente alcoólica. Distingue-se por ter um aroma complexo, finamente caramelizado, tons de vinho da Madeira, fruta cristalizada e um intenso toque de ésteres de fermentação (tipo banana). Um aroma ligeiramente maltado (estilo inglês) completa tudo. O sabor é longo com um corpo forte criado a partir da densidade e do generoso extrato aparente. O amargor está presente, mas é doce e mistura-se harmoniosamente com a estrutura maltada. A seleção de maltes especiais eleva o lado do chocolate com as nuances de coco. A saturação é média.

Obergäriges Abteibier Flaschennachgärung	VOL.: 11% (Flasche) 11% (Fass)
Stammwürze: 24° (Flasche) 24° (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: 11% (bottiglia) 11% (fusto)
Grado plato: 24° (bottiglia) 24° (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: 11% (botella) 11% (barril)
Densidad inicial: 24° (botella) 24° (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: 11% (garrafa) 11% (barril)
Gravidade original: 24° (garrafa) 24° (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