ST. FEUILLIEN BRUIN

BRASSERIE ST-FEUILLIEN

3.51 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.51** gemiddeld uit **29.526** beoordelingen

KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	8,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Dubbel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van authentieke Belgische brouwkunst met St. Feuillien Bruin, een meesterwerk dat al meer dan 150 jaar bierliefhebbers betovert. Deze traditionele abdijdubbel van 8,5% draagt de erfenis van de heilige Feuillien, een Ierse monnik uit de 7de eeuw, en combineert eeuwenoude brouwtechnieken met de passie van Brasserie St-Feuillien uit Le Roeulx. De donkerbruine kleur belooft een rijke smaakervaring die je zintuigen zal prikkelen.

EEN SMAAKSENSATIE VAN KARAMEL EN CHOCOLADE

Bij elke slok ontvouwt zich een complex smaakpalet waarin karamel, chocolade en gedroogd fruit de hoofdrol spelen. De geroosterde mout zorgt voor diepte, terwijl fruitige gisttonen van banaan en pruim een verfijnde complexiteit toevoegen. Met een IBU van 20 biedt deze dubbel een gematigde bitterheid die perfect in balans is met de zoete moutsmaak. Serveer op 8-11°C in een kelkglas om alle aroma's optimaal tot hun recht te laten komen en geniet van de stabiele, beige schuimkraag.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ HARTIGE GERECHTEN

St. Feuillien Bruin is een culinaire revelatie die uitblinkt bij stoofpotjes, rood vlees en pittige, belegen kazen. De rijke smaakstructuur complementeert perfect de intense smaken van vleesgerechten, terwijl de fruitige ondertonen een verrassende harmonie creëren met harde kazen. Of je nu geniet van een gezellige avond thuis of een verfijnde maaltijd, dit Belgische meesterwerk transformeert elke gelegenheid tot een bijzondere ervaring. Bestel

SMAAKPROFIEL

Bitter , Chocolade , Fruitig , Gedroogd fruit , Geroosterde mout , Karamel , Moutig , Zoet

GLASKEUZE

Kelkglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **24**

HEERLIJK BIJ

Harde kaas , Pittige en belegen kazen , Rood vlees , Stoofpotje , Vleesgerechten