ST. FEUILLIEN BLOND

BRASSERIE ST-FEUILLIEN

3.49 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.49** gemiddeld uit **80.167** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Laat je meevoeren naar de eeuwenoude traditie van Belgische abdijbrouwkunst met St-Feuillien Blond, een bier dat zijn wortels vindt in de abdij Saint-Feuillien uit 1125. Deze goudgele parel werd in 2016 door de World Beer Award verkozen tot beste Speciality Beer ter wereld - een erkenning die de uitzonderlijke kwaliteit van dit 7,5% abdijbier bevestigt. Gebrouwen door Brasserie St-Feuillien, een familiebedrijf met meer dan 150 jaar ervaring, belichaamt dit bier de perfectie van generaties vakmanschap.

EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

St-Feuillien Blond opent met een verleidelijk geparfumeerd boeket waarin bloemige tonen harmonieus samensmelten met frisse citrustoetsen en verfijnde hoparoma's. Bij de eerste slok ontvouwt zich een complexe smaakwereld waarin moutige zoetheid en gematigde bitterheid een perfecte balans vinden. De fruitige esters voegen een elegante diepte toe, terwijl kruidige nuances voor een intrigerende complexiteit zorgen. Het fijne, luchtige schuim en de prachtige goudkleur maken de visuele ervaring compleet, terwijl de droge afdronk uitnodigt tot nog een slok.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE MOMENTEN

Dit veelzijdige abdijbier toont zijn ware karakter zowel als aperitief als digestief, maar schittert vooral in combinatie met culinaire hoogstandjes. Serveer St-Feuillien Blond op 8-11°C in een tulpglas om de aroma's optimaal te laten ontplooien. Het bier vormt

meesterwerk.

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	7,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Blond
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Bloemig , Citrus , Fruitig , Hoparoma , Kruidig , Moutig

GLASKEUZE
Tulpglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **28**

HEERLIJK BIJ
Kip en gevogelte , Schelpdieren , Vette vis , Vleesgerechten