ST. FEUILLIEN TRIPEL

BRASSERIE ST-FEUILLIEN

3.65 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.65** gemiddeld uit **77.636** beoordelingen



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

MEER OVER DIT BIER

Ervaar de authentieke smaak van een eeuwenoude Belgische brouwtraditie met St. Feuillien Tripel. Dit krachtige abdijbier van 8,5% alcohol wordt gebrouwen door het onafhankelijke familiebedrijf Brasserie St-Feuillien, dat sinds 1873 traditionele brouwmethoden handhaaft. De unieke secundaire gisting in fles geeft dit goudkleurige bier zijn karakteristieke geurintensiteit en zorgt voor een complexiteit die je zintuigen prikkelt vanaf de eerste slok.

EEN SMAAKSENSATIE VAN UITZONDERLIJKE KLASSE

Het smaakprofiel van St. Feuillien Tripel is een harmonieuze samensmelting van bloemige, fruitige en kruidige tonen, verfijnd met subtiele honing-accenten en een delicate gisttouch. De gematigde bitterheid van 28 IBU balanceert perfect met de rijke smaaklagen, terwijl de lange rijpingsperiode zorgt voor een uitzonderlijk volle afdronk. Serveer dit bier op 8-11°C in een kelkglas om de volledige aromatische ervaring te beleven. Elke slok onthult nieuwe nuances die getuigen van het vakmanschap van deze traditionele brouwerij.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE MOMENTEN

St. Feuillien Tripel toont zijn veelzijdigheid bij food-pairing ervaringen. Dit abdijbier vormt een sublieme combinatie met hard kaas, sterke kazen en rood vlees, waarbij de kruidige complexiteit de rijke smaken van vleesgerechten versterkt. Of je nu geniet van een gezellige avond thuis of een culinair diner, dit bier van 0,33L brengt elke maaltijd naar een hoger niveau. Bestel je St. Feuillien Tripel vandaag nog bij

SMAAKPROFIEL
Bloemig , Fruitig , Gist , Honing , Kruidig

GLASKEUZE
Kelkglas

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

HEERLIJK BIJ
Harde kaas , Rood vlees , sterke kazen , Vleesgerechten