

St. Feuillien Brune 24/33 cl.



St. Feuillien Brune er en mørk ale med en tydelig rubinrød og brunlig farve. Øllet udvikler en kraftig og vedholdende skumkrone. Den karakteristiske aroma i øllet afspejler de mange ingredienser, som er anvendt i brygningen. Den frugtagtige smag fra overgæringen blander sig harmonisk med de dominerende lakrids- og karamelagtige smagsindslag. Fylden er maltet og de ristede maltsorter blander sig fint med den tilsatte humle og giver øllet en fin bitterhed og en mørk chokoladeagtig frem-toning. Øllet har en usædvanlig, mangfoldig og langvarig aromatisk smag. Øllet eftergærer på flaske og vil udvikle sig.

Land	
Type	Flaske
Farve	Rubinrød
Alc. Vol.	8,5 %

Ønsker du yderligere information om produktet eller vores spændende sortiment - kontakt din konsulent eller vores KundeService.

Du kan bestille varer via din konsulent, vores hjemmeside www.theobrandt.dk eller ved at kontakte vores KundeService på telefon **32 52 45 00**.

