



ST STEFANUS

LA BIÈRE D'ABBAYE QUI CONTINUE DE VIEILLIR EN BOUTEILLE

Véritable bière artisanale depuis 1295, la St Stefanus est une bière d'abbaye belge historique. Brassée et mise en bouteille en Belgique depuis 6 générations, elle provient de l'ordre religieux des Augustins du monastère Sint Stefanus à Gand en Belgique.

Bière non pasteurisée de fermentation haute, la St Stefanus a pour particularité d'être refermentée en bouteille et de poursuivre ensuite sa maturation jusqu'à son ouverture. Elle est brassée avec trois levures différentes, dont la Jerumanus, la souche de levure d'origine du monastère Sint Stefanus, ce qui lui confère un goût unique. Après brassage, elle est mise en cave pendant 3 mois minimum permettant ainsi à tous ses arômes de se développer. Elle continue ensuite sa maturation en bouteille jusqu'à son ouverture.

Vous trouverez chez St Stefanus quatre types de bière : la St Stefanus blonde, la St Stefanus blanche, la St Stefanus Grand Cru et la St Stefanus Brune.

SPÉCIFICATIONS ST STEFANUS GRAND CRU

Saveurs

Bière sèche aux arômes fruités, épicés et houblonnés. Un seul type de houblon : le Saaz. Fraîche et équilibrée à 9 mois, riche et complexe à 18 mois

Teneur en alcool :

9% par volume

Durée de conservation

36 mois

Durée de conservation

24 mois pour les bouteilles
12 mois pour les fûts

Kcal/100ml

40

DÉSIGNATION



33CL Blonde
Bouteille



33CL Blanche
Bouteille



75CL Blonde
Bouteille



75CL Grand Cru
Bouteille



Pack 4x33CL
Blonde
Bouteille



20L Blonde
Fût



20L Brune
Fût