



MEER OVER DIT BIER

De Boksjesjeter van Brouwerij Zwetsbeer is een eerbetoon aan de klassieke Duitse Bock-traditie, gebrouwen met vakmanschap in het Limburgse Landgraaf. Brouwerij Zwetsbeer staat bekend als een gerespecteerde ambachtelijke brouwerij die kwaliteit en authenticiteit hoog in het vaandel draagt. Met de Boksjesjeter brengen ze een bier dat de rijke erfenis van de Bock-stijl volledig recht doet — een stijl die al eeuwenlang bierliefhebbers weet te bekoren door zijn diepgang en karakter.

EEN SMAAKSENSATIE

Als Bock-bier onderscheidt de Boksjesjeter zich door zijn volle, robuuste body en een complex smaakprofiel dat kenmerkend is voor dit traditionele bierstijl. Verwacht diepe, maltse tonen met een aangename rijkheid die de tong omhult. Het bier is niet alcoholarm, wat bijdraagt aan de stevige, warme afdronk die Bock-bieren zo geliefd maakt. De ambachtelijke brouwtechniek van Zwetsbeer zorgt ervoor dat elk glas een doorwrochte smaakbeleving biedt, waarbij traditie en vakmanschap hand in hand gaan. Dit is een bier om rustig van te genieten en te savoueren.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De Boksjesjeter combineert uitstekend met stevige gerechten die zijn volle karakter aanvullen. Denk aan langzaam gegaard vlees, wild, hartige stoofpotten of rijpe kazen — combinaties die de maltse diepte van dit Bock-bier prachtig laten uitkomen. Ook als aperitief bij een koude winteravond of als afsluiter van een goed diner is de Boksjesjeter een uitstekende keuze. Bestel dit bijzondere ambachtelijke bier eenvoudig via Bierbink.nl en laat je verrassen door wat Brouwerij



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	6,6%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Geroosterde mout , Karamel , Rood fruit

 **GLASKEUZE**
Tulpglas

 **HEERLIJK BIJ**
BBQ , Chocolate desserts , Gekruide gerechten , Pittige en beleggen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts

