

MEER OVER DIT BIER

Vleteren 8 Blond is een authentiek Belgisch blond bier dat zijn oorsprong vindt bij Deca Brouwerij in de West-Vlaamse regio rond Vleteren. Dit bier wordt gebrouwen volgens een klassiek recept dat stamt van de eerste generatie van de familie Christiaens — een brouwersdynastie die inmiddels vijf generaties telt. Elk flesje van 0,33 L is ongefilterd en niet-gepasteuriseerd, wat betekent dat het bier op natuurlijke wijze rijpt op de fles via nagisting. Het resultaat is een levend, karaktervol product met een diepte die massaproducten simpelweg niet kunnen evenaren.

EEN SMAAKSENSATIE IN ELKE SLOK

Het smaakprofiel van Vleteren 8 Blond is opgebouwd rond een volmondig moutig en karamelachtig karakter, aangevuld met verfijnde fruitige tonen van appel en peer. De gisting en natuurlijke rijping brengen een zachte broodachtige ondertoon naar voren die het geheel afrondt. Met 8,0% alcohol en een gematigde bitterheid van 25 IBU biedt dit bier een perfecte balans: krachtig genoeg om indruk te maken, maar toegankelijk genoeg om werkelijk van te genieten. Serveer het gekoeld op 5 tot 8 °C in een tulpglas om alle aroma's optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ TAFEL

Vleteren 8 Blond schittert niet alleen op zichzelf, maar ook als begeleider bij een goed maal. De moutige zoetheid en fruitige complexiteit maken het een uitstekende match met harde kaas, rood vlees en



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

 **SMAAKPROFIEL**
Appel , Brood , Fruitig , Karamel , Moutig , Peer

 **GLASKEUZE**
Tulpglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 25

 **HEERLIJK BIJ**
Harde kaas , Rood vlees , Vleesgerechten

