



MEER OVER DIT BIER

Wanneer de dagen korter worden en de temperaturen dalen, is er geen beter moment om een glas Bokbeest in te schenken. Dit robuuste herfstbier van de Scheldebrouwerij — opgericht in 1994 en inmiddels gevestigd in het Belgische Meer — is een ware ode aan de klassieke Europese bockbier-traditie. Met 7,5% alcohol en een donkerbruine kleur straalt Bokbeest karakter en diepgang uit. Het is een bier dat de tijd neemt om te imponeren, laag voor laag, slok voor slok. Gebrouwen met vakmanschap en passie, draagt dit seizoensbier terecht het label 'Brewed in Belgium'.

EEN SMAAKSENSATIE

Bokbeest ontvouwt zich in het glas als een rijke smaakbeleving die elke bierliefhebber zal waarderen. Het smaakprofiel bestaat uit chocolade, gebrand mout, karamel, nootachtige tonen, pruim, rozijnen en toffee — een indrukwekkende compositie die warm en complex aanvoelt op het gehemelte. De bitterheid is gematigd (28 IBU), waardoor de volle moutigheid centraal staat zonder dat het bier zwaar of overheersend wordt. Serveer Bokbeest bij voorkeur in een tulpglas op een temperatuur tussen 8 en 11 °C om het volledige aromaprofiel tot zijn recht te laten komen. Elke slok belooft met een lange, aangename afdronk.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Bokbeest is niet alleen een genot op zichzelf, maar ook een uitstekende tafelgenoot. De rijke, moutige smaak met fruitige ondertonen maakt het bier bijzonder geschikt bij rood vlees, een klassiek stoofpotje of pittige en beleggen kazen. Denk aan een neurine runderstoofschotel of een koude herfstavond



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	7,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Chocolade , Gebrand mout , Karamel , Nootachtig , Pruim , Rozijnen , Toffee



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 28



HEERLIJK BIJ

Pittige en beleggen kazen , Rood vlees , Stoofpotje

