# KLOOTZAKSKE

## KLOOTZAKSKE

3.39 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.39** gemiddeld uit **42.535** beoordelingen

## MEER OVER DIT BIER

Klootzakske is meer dan alleen een bier – het is een verhaal van vriendschap, rebellie en ambachtelijke passie. Dit authentieke Belgische tripelbier met 7,5% alcohol ontstond uit een ludieke actie waarbij vrienden uit Deerlijk het streekbiertje 'stalen' en binnensmokkelten onder de naam Klootzakske. Wat begon als een grap, groeide uit tot een serieus ambachtsbier dat de Belgische biertraditie eer aandoet. Gebrouwen in West-Vlaanderen volgens traditionele methoden, is dit ongefilterde bier op fles gerijpt voor maximale smaakdiepte en karakter.

## EEN SMAAKSENSATIE VOL KARAKTER

Het smaakprofiel van Klootzakske is een meesterlijke compositie van bitter, bloemig, citrus, fruitig, moutig en zoet. Bij het inschenken in een tulpglas ontvouwt zich een complexe geur van fruitige esters en bloemige hoparoma's. De eerste slok toont direct de kwaliteit: een volmondige textuur met frisse citrusaccenten die overgaan in zachte moutige zoetheid. De lichte bitterheid (IBU 30) zorgt voor een perfecte balans, terwijl de fruitige tonen een verfrissende afdronk geven. Dit tripelbier bewijst dat karakter en toegankelijkheid hand in hand kunnen gaan.

## DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE MOMENTEN

Serveer Klootzakske op de ideale temperatuur van 8-11°C en ontdek hoe veelzijdig dit bier is. Het vormt een uitstekende combinatie met rood vlees, waarbij de moutige zoetheid de smaak van gegrild vlees perfect complementeert. Bij een stoofpotje brengt de

voor uitzonderlijk bier.




| | |
|---|---|
| **KLEUR** | Blond |
| **ALCOHOL %** | 7,5% |
| **INHOUD** | 0,33 L |
| **LAND** | België |
| **BIERSTIJL** | Tripel |
| **SERVEER TEMP.** | 8 - 11 °C |

## SMAAKPROFIEL
Bitter , Bloemig , Citrus , Fruitig , Moutig , Zoet

## GLASKEUZE
Tulpglas

## HEERLIJK BIJ
Rood vlees , Stoofpotje , Witvis