

De Boer
Sept. 1993

**DE BOER**



VERKRIJGBAAR VANAF 2 OKTOBER

Grolsch Bokbier, wat is dat?

GROENLO - De naam bokbier stamt uit een ver verleden. Het begon allemaal in de Middeleeuwen, in het stadje Einbeck in Duitsland. Het bier dat daar gebrouwen werd, was toen al beroemd. Een van de brouwers trouwde in München en schonk bij die gelegenheid natuurlijk Einbecker bier. Dat werd een groot succes. Hij trad in dienst van een Münchense brouwerij en brouwde voortaan Einbecker bier. Dat verbasterde in Ein Bock. Zo heet het nog steeds. Eenmaal per jaar, tegen het najaar, brouwt Grolsch dat speciale Bokbier. Een karakteristiek en traditioneel bier, diepgeworteld in de rust van het landleven. Tot stand gekomen met de toewijding en het geduld van een echte brouwer. Een bier met meer hop, meer mout, kortom: in meerdere opzich-

ten de oogst van het jaar. Vandaar ook de vermelding van het oogstjaar op het etiket. Als eerbetoon aan een traditie die nooit verloren gaat. Grolsch Bokbier luidt een nieuwe herfst in, maar is tegelijk de rijke erfenis van een voorbijge zomer. Het wordt zorgvuldig volgens de regels van de kunst gebrouwen uit de allermooiste zomergersten van het jaar. Daardoor kunt u genieten van een fonkelend robijnrood bier dat zijn robuuste karakter omlijst met een zachtzoete smaak.

In Grolsch Bokbier proeft u het vakmanschap van Grolsch. Het is het lekkerst op een drinktemperatuur van 8-10 °C. Grolsch Bokbier heeft een alcoholgehalte van 6,5 volume-procent.

Grolsch Bokbier is verkrijgbaar in: pijpje 30 cl./sixpack à 30 cl.