

GETRÄNKE RÜCKER



informiert:

Unsere besonderen Frühjahrsbier-Spezialitäten:

Frühjahrsgenuss- für kurze Zeit zu haben- solange der Vorrat reicht....

Zötler Maibock Fl. 0,5 l

Zötler Maibock – erstklassige Saisonbier-Spezialität aus dem Allgäu. Die kräftige, schon fast ins rötliche gehende Farbe verspricht süßliche Malznoten. Durch den hohen Vergärungsgrad trinkt sich dieser Maibock aber schlank und süffig. Das fein abgestimmte Hopfenaroma rundet den Biergenuss perfekt ab. Ein helles Bockbier wie es die Kenner schätzen. Stammwürze 16,5%, Alc. 6,5 % Vol.



Zötler Osterbier Fl. 0,5 l

Festbier-Freunde aufgepasst: ab sofort gibt es auch im Frühjahr ein Festbier von Zötler - das Zötler Osterbier! Orange-gold glänzend, mit fein-würzigen Malznoten in Nase und Gaumen bietet unser Osterbier perfekten Genuss. Stammwürze: 13,7 %; Alkohol: 5,5 %



Herforder Maibock Fl. 0,33 l

Herforder Maibock – die helle Starkbierspezialität mit dem unverkennbar vollmundig-malzigen Geschmack. Stammwürze: 16 % /Alkohol : 6,6 %



Getränkeabholmarkt Rücker – Lohesch 26 – 49525 Lengerich

Öffnungszeiten Mo-Fr 8.-18.00 Uhr Sa. 8.-13.00 Uhr

Altenmünster Maibock Fl. 0,5 l

Limitierte Auflage – helle Bierspezialität als erster Gruß des kommenden Sommers. In gewohnter Altenmünster-Qualität kommt hiermit ein hervorragender, süffiger und kräftiger Maibock aus Bayern zu uns. Muss man probieren.
Stammwürze : 16 % / Alkohol : 7,5 %



Mönchshof Maibock Fl. 0,5 l

Mit seiner vollaromatischen Malznote und seinem cremigen Schaum stimmt der bernsteinfarbender Mönchshof Maibock nach den kalten Wintermonaten gehaltvoll auf den Frühling ein. Nur von März bis Mai kann diese saisonale Bierspezialität mit ihrem kräftig- vollmundigen Geschmack genossen werden.
Stammwürze : 16,5 % / Alkohol : 6,9 %



Einbecker Maibock Fl. 0,33 l

Der Ur-Maibock aus Einbeck im Harz. Kräftig, süffig-herber Genuss, golden in der Farbe. „Bock auf Mai?“
Stammwürze : 16,2 % / Alkohol : 6,5 %



Bitburger Maibock Fl. 0,33 l

Der Biergenuss im Frühling: Inspiriert von traditionellen Bockbier-Rezepturen hat unser Braumeister Stefan Meyna ein helles Bockbier mit Bitburger Siegelhopfen und Aromahopfen Ariana eingebracht. Süffig und fruchtig-frisch – unser Bitburger Maibock.
Stammwürze : 16,2 % / Alkohol : 6,7 %



Getränkeabholmarkt Rücker – Lohesch 26 – 49525 Lengerich

Öffnungszeiten Mo-Fr 8.-18.00 Uhr Sa. 8.-13.00 Uhr

Flensburger Frühlingsbock Fl. 0,33 l

Bockstark, frühlingsfrisch und nur im Frühjahr erhältlich. Angenehm kräftig, vollmundig und so lebendig wie der Frühling selbst. Flensburger Frühlingsbock wird ausschließlich mit Aromahopfen gebraut und erhält so eine angenehme, charakteristische Hopfennote. Bei dem traditionellen Brauverfahren in Verbindung mit der klassischen Untergärung sorgt die spezielle Flensburger Reinzuchtheife für ein fein abgestimmtes, ausgewogenes und frühlingsfrisches Aromaprofil. Der Frühlingsbock ist etwas heller als der Flensburger Winterbock, aber durchaus identisch in der Wirkung! Stammwürze : 16,3 % / Alkohol : 6,9 %



Flötzing Maibock Fl. 0,5 l

Malzbetont süffig, dezente Hopfennote, goldgelbes honigfarbenes Aussehen, geschmeidig im Abgang. Ein nicht zu unterschätzendes Bockbier. Mehrfach ausgezeichnet mit dem World Beer Award und European Beer Star. Alc. 7,0% Vol., Stammwürze 16%



Augustiner Maibock Fl. 0,5 l

Ein edelgehoptes, vollmundiges, helles Starkbier. ☑ Das Besondere an diesem Augustiner Bier ist die Vollmundigkeit. Trotzdem wirkt dieses helle Bier nicht schwer. Alc. 7,5% Vol., Stammwürze 16,5%



Getränkeabholmarkt Rücker – Lohesch 26 – 49525 Lengerich

Öffnungszeiten Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr Sa. 8.00-13.00 Uhr

Bitburger Winterbock Fl. 0,33 l

Bitburger Winterbock ist ein helles Bockbier, das mit Bitburger Siegelhopfen und Aromahopfen Callista verfeinert ist. Es ist süffig sowie kräftig im Geschmack und somit ideal geeignet für den Biergenuss zur Winter & Bockbierzeit. Mild-fruchtig im Antrunk entfaltet sich die intensive, angenehm-gehaltvolle Malzsüße und wird harmonisch von einer feinen Hopfenbittere begleitet, bevor sie wohlig-warm am Gaumen ausklingt. Mit seinem Duft nach Waldhonig und reifen Nektarinen sorgt unser Bitburger Winterbock für eine genussvolle Bockbierzeit. Stammwürze : 16,8 % / Alkohol : 7,0 %



Barre Mai-Bock Fl. 0,33 l

Jedes Jahr aufs Neue eine besondere Freude. Dieses "süffige" Vergnügen lässt sich im Frühjahr kein Bierkenner entgehen. Gelbgolden, kräftiger Farbton, gefiltert. Vollmundig-malziger Antrunk, schwere Malzsüße, Karamell, harzig-klebrig wie es bei deutschen Maiböcken zum guten Ton gehört. Malzbitterer, alkoholischer Abgang, moderat gehopft. Stammwürze : 16,4 % / Alkohol : 6,9 %



Das Bockbier - Das Starkbier wird mit einem höheren Stammwürzegehalt als ein normales Voll- oder Schankbier eingebraut. Die Maische ist dickflüssiger, da weniger Wasser hinzugegeben wird. Es gibt helle und dunkle Bockbiere. Im heutigen Angebot ist ein Bockbier meist ein dunkles, süßes und weniger gehopftes Starkbier. Bevorzugt werden Bitterhopfen eingesetzt. Die hellen Vertreter werden entsprechend als heller Bock, aber auch als Maibock gehandelt. Außerdem gibt es auch hellen und dunklen Weizenbock. Bedingt durch die besonderen, oft dunklen Malze ist Bockbier voll im Geschmack und bringt die vom Malz gelieferten Röstaromen mit.

Getränkeabholmarkt Rücker – Lohesch 26 – 49525 Lengerich

Öffnungszeiten Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr Sa. 8.00-13.00 Uhr