



FORST Sixtus

Das dunkle Doppelbock von einzigartigem Geschmack

Geschmack: Weich-samtig mit einem charakteristischen Aroma von geröstetem Malz und einer angenehmen Karamellnote.

Besonderheiten: Das dunkle FORST Doppelbock von einzigartigem Geschmack wurde bereits 1901 erstmals eingebraut. Das bekannte und geschätzte Bockbier aus der Spezialbier-Brauerei FORST verdankt seine einzigartige Karamellnote den besonderen Malzen sowie einem speziellem Maischverfahren. Bereits der erste Schluck erfüllt den Gaumen mit Freude, seine dunkle Farbe erinnert an den ursprünglichen Charakter der Starkbiere und an die traditionelle Braukunst der Klöster.

Empfohlenes Glas: *Elegante Tulpe in zylindrischer Form, mit tailliertem Mittelteil. Die Öffnung weitet sich nach oben hin und schließt mit einem verengenden Rand ab, wodurch die Intensität des Aromas betont wird. Die Öffnung umschließt den Bierschaum optimal und ermöglicht dadurch die volle Entfaltung der Aromen.*

Serviertemperatur: 7-9° C

Grunddaten:

Hersteller: BRAUEREI FORST AG
Biertypologie: Dunkler Doppelbock
Biergattung: Doppelbock
Aroma: *Röstaromen, mit angenehmer Note von Karamell*
Schaum: Kompakt und konsistent
Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Maisgritz, Hopfen
Farbe: 75 EBC – dunkel
Bittereinheiten: 25 EBU
Gärung: Untergärig
Stammwürzegehalt: 16,8 GG %
Alkoholgehalt: alc. 6,5 % vol.
Kaloriengehalt (auf 100 ml): 62 kcal (262 kJ)
Allergene: Gluten (Gerstenmalz)
GVO: Das Produkt beinhaltet **keine** Zutaten, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt worden sind.

Lagerung: Kühl und dunkel lagern

Haltbarkeit: 12 Monate