FORST Weihnachtsbier

Ein besonderes Bier für eine besondere Jahreszeit

Geschmack: Angenehm gehopft mit unnachahmlichen Malzaroma.

Besonderheiten: Das FORST Weihnachtsbier präsentiert sich bernsteinfarben und angenehm gehopft, kombiniert mit einem unnachahmlichen Malzaroma und einem feinporigen Schaum.

Sein harmonischer Körper beinhaltet ein Zusammenspiel aus leichter Süße und zarter Hopfennote. Ein leichter Abgang lässt das Bier weich abklingen.

Ideale Ergänzung zu köstlichen, festlichen Weihnachtsgerichten.

Empfohlenes Glas: Weihnachtskrug

Serviertemperatur: 7-9° C

Grunddaten:

Hersteller:	BRAUEREI FORST AG
Biertypologie:	Saisonbier
Biergattung:	Spezialbier
Aroma:	Angenehm gehopft und malztypisch
Schaum:	Feinporig und kompakt
Zutaten:	Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen
Farbe:	20 EBC – Bernsteinfarben
Bittereinheiten:	21 EBU
Gärung:	Untergärig
Stammwürzegehalt:	13,1 GG %
Alkoholgehalt:	alc. 5,2 % vol.
Kaloriengehalt (auf 100 ml):	46 kcal (192 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: 15/03/XX (des Folgejahres)

06/2026 Online

BRAUEREI FORST AG
Vinschgauerstr. 8
I-39022 Forst/Algund (BZ)
Tel.: +39 0473 260111 - Fax: +39 0473 448365
E-Mail: info@forst.it