



FORST KRONEN

Runder Geschmack, voll und erfrischend

Geschmack:	Runder, vollmundiger und harmonischer Geschmack.
Besonderheiten:	<p>FORST Kronen, das ist die Krönung guten Biergeschmacks. Ein FORST-frisches, malztypisches Spezialbier für den Feinschmecker.</p> <p>Dieses Bier, nach alt überliefertem Rezept ist genau das Richtige für eine gesellige Runde oder als stiller Dämmertrunk des erfahrenen Bierkenners.</p>
Empfohlenes Glas:	Kelch aus glattem, dünnwandigem Glas, um den Biergeschmack zur richtigen Entfaltung kommen zu lassen.
Serviertemperatur:	6 – 8° C
Die Grunddaten:	
Hersteller:	Brauerei FORST AG
Biertypologie:	Export Bier
Biergattung:	Spezialbier
Aroma:	Angenehm, von eleganter Intensität
Schaum:	Fein, lang anhaltend
Zutaten:	Wasser, Gerstenmalz , Maisgritz, Hopfen
Farbe:	7 EBC – hell
Bittereinheiten:	23 EBU
Gärung:	Untergärig
Stammwürzegehalt:	12,60 GG %
Alkoholgehalt:	alc. 5,20 % 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.
Die Lagerung:	Kühl und dunkel lagern
Mindestens haltbar:	12 Monate