



FORST Sixtus

Das dunkle Doppelbock von einzigartigem Geschmack

| | |
|------------------------------|--|
| Geschmack: | Weich-samtig mit charakteristischem Malzaroma und angenehmer Karamellnote. |
| Besonderheiten: | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Empfohlenes Glas: | Elegante Tulpe mit zylindrischem Körper, verengtem Bauch und ausgestellter Oberseite, um die Aromaintensität zu unterstreichen. Die Öffnung der Tulpe nimmt den Bierschaum auf und ermöglicht die volle Entfaltung der Aromen. |
| Serviertemperatur: | 8° C |
| Die Grunddaten: | |
| Hersteller: | Brauerei FORST AG |
| Biertypologie: | Dunkler Doppelbock |
| Biergattung: | Doppelbock |
| Aroma: | Weich-samtig mit charakteristischem Malzaroma und angenehmer Karamellnote |
| 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. |
| Die Lagerung: | Kühl und dunkel lagern |
| Mindestens haltbar: | 6 Monate |