



# FORST V.I.P. Pils

## Eines der herausragendsten Pilsbiere

- Geschmack:** Überaus trocken und von großer Frische, mit feinen Bitternoten.
- Besonderheiten:** Der elegante Geschmack und der kompakte, feinporige Schaum entstehen aus der Verwendung von hochwertigem Pilsenermalz in Verbindung mit unserem weichen FORST Quellwasser und dem Einsatz von besten Qualitätshopfen. Dies macht dieses Bier zu einem der besten Biere nach Pilsener Brauart.
- Empfohlenes Glas:** Eine Flöte, die das lebhaftes Hopfenaroma und die perfekte Schaumkrone dieses Pils erhält.
- Serviertemperatur:** 6 – 8°C
- Die Grunddaten:**
- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Hersteller:                     | Brauerei FORST AG  |
| Biertypologie:                  | Pilsener   |
| Biergattung:                    | Bier   |
| Aroma:                          | Angenehm, mit feiner Hopfennote  |
| Schaum:                         | Fein, kompakt und konsistent   |
| Zutaten:                        | Wasser, <b>Gerstenmalz</b> , Maisgritz, Hopfen   |
| Farbe:                          | 5 EBC – hell   |
| Bittereinheiten:                | 30 EBU   |
| Gärung:                         | Untergärig   |
| Stammwürzegehalt:               | 11,90 GG %   |
| Alkoholgehalt:                  | alc. 5,0 % vol.  |
| Kaloriengehalt<br>(auf 100 ml): | 43 kcal (179 kJ)   |
| Allergene:                      | Gluten (Gerstenmalz)   |
| GVO:                            | Das Produkt beinhaltet <b>keine</b> Zutaten, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt worden sind. |
- Die Lagerung:** Kühl lagern
- Mindestens haltbar:** 12 Monate