



FORST Weihnachtsbier

Ein besonderes Bier für eine besondere Jahreszeit

Geschmack:	Angenehm gehopft mit unnachahmlichen Malzaroma.
Besonderheiten:	<p>Das FORST Weihnachtsbier präsentiert sich bernsteinfarben und angenehm gehopft, kombiniert mit einem unnachahmlichen Malzaroma und einem feinporigen Schaum.</p> <p>Sein harmonischer Körper beinhaltet ein Zusammenspiel aus leichter Süße und zarter Hopfennote. Ein leichter Abgang lässt das Bier weich abklingen.</p> <p>Ideale Ergänzung zu köstlichen, festlichen Weihnachtsgerichten.</p>
Empfohlenes Glas:	Weihnachtskrug
Serviertemperatur:	6 – 8° C
Die Grunddaten:	
Hersteller:	Brauerei FORST AG
Biertypologie:	Saisonbier
Biergattung:	Spezialbier
Aroma:	Angenehm gehopft und malztypisch
Schaum:	Feinporig und kompakt
Zutaten:	Wasser, Gerstenmalz , Hopfen
Farbe:	18 EBC – Bernsteinfarben
Bittereinheiten:	23 EBU
Gärung:	Untergärig
Stammwürzegehalt:	12,70 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.
Die Lagerung:	Kühl lagern
Mindestens haltbar bis:	Erhältlich: November/Dezember 25/04/XX (des Folgejahres)