



FORST Felsenkeller Bier

Die naturtrübe Bierspezialität

Geschmack:	Rund und vollmundig
Besonderheiten:	Dieses naturtrübe, nicht filtrierte und nicht pasteurisierte Spezialbier, überrascht den aufmerksamen Bierliebhaber mit seinem runden, vollmundigen Geschmack und seinem angenehm weichen Abgang, der zum nächsten Schluck einlädt.
Empfohlenes Glas:	Kristallglas mit einem breiten und konischen Kelch, der nach oben enger wird, um das Aroma bestens zu bündeln.
Serviertemperatur:	6°– 8° C
Die Grunddaten:	
Hersteller	Brauerei Forst AG
Biertypologie:	Unfiltriertes Lager
Biergattung:	Spezialbier
Aroma:	Weich und angenehm
Schaum:	Feinporig und kompakt
Zutaten:	Wasser, Gerstenmalz , Maisgritz, Hopfen, Hefe
Farbe:	7 EBC – samtiges goldgelb
Bittereinheiten:	23 EBU
Gärung:	Untergärig
Stammwürzegehalt:	12,6 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 sind.
Die Lagerung:	Kühl und dunkel lagern
Mindestens haltbar:	12 Monate