



# FORST Sixtus

## Das dunkle Doppelbock von einzigartigem Geschmack

<b>Geschmack:</b>	Weich-samtig mit charakteristischem Malzaroma und angenehmer Karamellnote.
<b>Besonderheiten:</b>	<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>
<b>Empfohlenes Glas:</b>	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.
<b>Serviertemperatur:</b>	8° C
<b>Die Grunddaten:</b>	
Hersteller:	Brauerei FORST AG
Biertypologie:	Dunkler Doppelbock
Biergattung:	Doppelbock
Aroma:	Weich-samtig mit charakteristischem Malzaroma und angenehmer Karamellnote
Schaum:	Kompakt und konsistent
Zutaten:	Wasser, <b>Gerstenmalz</b> , 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 <b>keine</b> Zutaten, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt worden sind.
<b>Die Lagerung:</b>	Kühl und dunkel lagern
<b>Mindestens haltbar:</b>	12 Monate