



# FORST Weihnachtsbier

**Ein besonderes Bier für eine besondere Jahreszeit**

<b>Geschmack:</b>	Angenehm gehopft mit unnachahmlichen Malzaroma.
<b>Besonderheiten:</b>	<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>
<b>Empfohlenes Glas:</b>	Weihnachtskrug
<b>Serviertemperatur:</b>	7 – 9° C
<b>Die Grunddaten:</b>	
Hersteller:	Brauerei FORST AG
Biertypologie:	Saisonbier
Biergattung:	Spezialbier
Aroma:	Angenehm gehopft und malztypisch
Schaum:	Feinporig und kompakt
Zutaten:	Wasser, <b>Gerstenmalz</b> , Hopfen
Farbe:	20 EBC – Bernsteinfarben
Bittereinheiten:	21 EBU
Gärung:	Untergärig
Stammwürzegehalt:	12,90 GG %
Alkoholgehalt:	alc. 5,2 % vol.
Kaloriengehalt (auf 100 ml):	46 kcal (192 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 lagern
<b>Mindestens haltbar bis:</b>	Erhältlich: November/Dezember 15/03/XX (des Folgejahres)