



FORST SIXTUS

Gusto

Vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato.

segni particolari:

La notissima e apprezzata doppio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

bicchieri:

Un elegante bicchiere a "giacinto", con corpo cilindrico, strozzatura e parte superiore svasata per esaltarne l'intensità aromatica. Il collo del giacinto accoglie la schiuma della birra e permette la diffusione degli aromi.

alcool:

alc. 6.5 % vol.

temperatura ideale:

8° C

aroma:

Profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo.

schiuma:

Compatta e persistente.

