



Forst Sixtus



Punto di riferimento per le Doppelbock, la Forst Sixtus ci accoglie con la sua delicata schiuma compatta e persistente, il palato, vellutato e setoso, regala note con marcate di malto, caramello tostato e spezie. Profumo intenso di prugne secche, malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo.

Abbinamenti:

Dolci in genere, ottima con i pasticcini anche al cioccolato e alla pasta di mandorle.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Bassa
Colore:	Scura
Gradazione:	6,50 % Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Alto Adige
Formato:	33 cl.
Temperatura di servizio:	9° C