



Forst Felsenkeller

Morbida Piacevole, naturalmente torbida perchè non filtrata. Aromi di crosta di pane, lievito, finale erbaceo. Al palato è rinfrescante, con sentori di lievito, poi leggerissime note di miele e caramello.

Abbinamenti:

Taglieri di affettati e formaggi di specialità altoatesine.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Bassa
Colore:	Bionda
Stile:	Kellerbier
Gradazione:	5,2 % Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Alto Adige
Formato:	33 cl.
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C.