



## 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.



### DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Bassa
Colore:	Scura
Stile:	Bock
Gradazione:	6,50 % Vol.
Nazione:	Italia
Formato:	Fusto 15l.
Temperatura di servizio:	9° C