

LE BIRRE



KRONEN 5,2%

È una birra speciale, dal **sapore pieno e aromatico di malto**, un colore giallo dorato e una leggera e fine note di luppolo. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore di birra.



FELSENKELLER 5,2%

Questa specialità birraria è naturalmente torbida perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi **non filtrata e non pastorizzata**. Sorprende con il suo **sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido** che invita a berne un altro sorso.



SIXTUS 6,5%

La notissima e apprezzata doppio malto di casa FORST deve il suo **sapore caramellato**, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e ad uno specifico procedimento di produzione. Il suo **colore scuro** e la **delicata nota di luppolo** riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraia tradizionale dei monasteri.



WEIHENSTEPHANER HEFE WEISS 5,4%

È una **birra di frumento, non filtrata**, dall'abito biondo pallido con riflessi ambrati e velata dal lievito in sospensione e dal frumento. Rilascia al naso **profumi freschi e fruttati** (banana) accompagnati da tocchi intensi di grano e da una nota speziata. **Densa in bocca, ma dissetante**, svela sapori genuini di grano associati a note fruttate e speziate, caratteristiche dei lieviti tedeschi.



HELLER BOCK 7,5%

Prodotta con un originale sistema di produzione a due miscele, fermentata e maturata in modo classico nella cantina Forst. Il risultato è una fantastica **armonia fra malto e luppolo**, una **doppio malto** dall'**aroma molto marcato** e ciò nonostante molto elegante. Il retrogusto è caratterizzato da una **nota lievemente maltata**.



ANALCOLICA 0,0%

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un **gusto pieno e bilanciato**. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.

PER TE CHE DEVI GUIDARE

SAFETY
FIRST