





## Luxus Light

## Premium

### Birra poco alcolica, frizzante e dissetante.

Leggera, caratterizzata da sapori e profumi freschi che permangono a lungo. Particolarmente povera di calorie e alcol, ma al contempo ricca di minerali, è particolarmente indicata per gli sportivi ed accompagna pasti leggeri.

#### Il bicchiere

Calice di vetro, biconico.

### Bier mit reduziertem Alkoholgehalt, prickelnd, idealer Durstlöscher.

Besonders leicht und kalorienarm (ca. 40% weniger Kalorien als Normalbier) ist Forst Luxus Light ein hervorragender Durstlöscher und enthält prozentual größere Mengen an Mineral-, Bitter- und Gerbstoffen. Ideal zu leichten Gerichten.

#### Das Glas

Schlankes, zylinderförmiges Stangenglas.

### Leggera ma non troppo, fresca e ideale per il fuori pasto.

Frutto di una sapiente miscela dei migliori mali, leggera ma non troppo, Forst Premium è ideale per il fuori pasto ma anche per una colazione veloce e non impegnativa, trasmette freschezza e gioia di vivere.

#### Il bicchiere

Calice di vetro, biconico.

### Leicht, erfrischend, ideal für zwischendurch.

Ausgewogene Mischung bester Malze, leicht und bekömmlich, ideal zwischen den Mahlzeiten, aber auch zu einem kleinen Imbiss - ein Bier, das Frische und Lebensfreude vermittelt.

#### Das Glas

Stutzen.



## Puro Malto

### Un sogno nel bicchiere.

Corpo pieno e strutturato, con richiami di nocciole e sentore di luppolo che la rende insostituibile compagna di abbinamenti gastronomici sapidi.

### Il bicchiere

Una "tozzola" cilindrica con manico. In vetro liscio, lavorato alla base.

### Jeder Schluck ein Traum.

Mit einem fein-malzigen Hintergrund präsentiert sich unser Spezialbier Puro Malto.

Gebraut mit ausgesuchten Spezialmalzen ist es unverkennbar und somit ein idealer Begleiter für herzhafte Köstlichkeiten.

### Das Glas

Glaskrug.

## Kronen

### Gusto rotondo, corposa e dissetante.

E' una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo.

Questa birra di antica ricetta rappresenta il coronamento di ogni aspettativa del vero intenditore di birra. Indicata per una gastronomia impegnata.

### Il bicchiere

Un calice di vetro sottile e liscio a chiudere la cui forma rastremata "alza" la schiuma, impedendole al tempo stesso di traboccare.

### Runder Geschmack, voll und erfrischend.

Spezialbier mit vollem malztypischem Aroma, satter goldgelber Farbe und feiner Hopfennote.

Dieses Spezialbier nach altüberliefertem Rezept verkörpert für jeden Bierkenner die Krönung des Genusses. Besonders schmackhaft zu Speisen gehobener Küche.

### Das Glas

Kelch aus glattem, dünnwandigem Glas, nach oben hin leicht verjüngt, das die Schaumkrone aufrichtet, ohne sie überlaufen zu lassen.



Alc. 5,1 % Vol

Alc. 5,2 % Vol

# V.I.P. Pils

1857

## Una delle migliori birre della tipologia Pils.

Grazie all'impiego di luppolo aromatico di grande pregio ed a un processo di maturazione particolare, si ottiene quel profumo di luppolo così stimolante. La fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante ed a una schiuma compatta, la caratterizzano come una delle migliori birre della tipologia Pils.

Gli abbinamenti gastronomici sono: antipasti raffinati, pesce, carni bianche.

### Il bicchiere

Un bicchiere flute, dalla forma conica, stretta, allungata e slanciata che mantiene intatta la sua vivacità.

## Eines der herausragendsten Pilsbiere.

Der Einsatz von hochwertigem Aromahopfen ist gemeinsam mit einem ganz besonderen Reifungsprozess für die raffinierte Hopfennote verantwortlich. Die geschmeidige Frische am Gaumen vereint mit einem elegant-feinen Geschmack und einer kompakten Schaumkrone machen das VIP Pils zu einem der besten Pilsbiere. Besonders schmackhaft zu: raffinierten Vorspeisen, Fisch, hellen Fleischgerichten.

### Das Glas

Schlanke, längliche Flöte, die das lebhafte Hopfenaroma des VIP Pils erhält.



## Morbida con una nota amara molto delicata in retrogusto.

Morbida all'assaggio, con lievi note di malto, miele, luppolo molto delicato, percepibile in special modo nel retrogusto. Dissetante, giovane. Piacevolissima bevuta direttamente dalla bottiglia! Giovane appunto. Gli abbinamenti gastronomici sono fingerfood, pesce, formaggi a pasta morbida.

### Il bicchiere

Con o senza bicchiere.

## Weich mit leicht bitterer Note im Nachtrunk.

Ein frischer Malzgeschmack verbindet sich harmonisch mit einer leichten Hopfennote und macht Lust auf mehr. Kenner und Genießer schätzen die Qualität und Eleganz des Forst 1857, das Bier mit dem leicht würzigen Geschmack der Zukunft. Das 1857 wird gerne direkt aus der Flasche getrunken. Besonders schmackhaft zu Fingerfood, Fisch und Weichkäse.

### Das Glas

Mit oder ohne Glas.



# Heller Bock

## Doppio malto dal retrogusto maltato e fruttato.

Prodotta con un originale sistema di produzione a due miscele e fermentata in modo classico, questa birra viene quindi maturata nella tradizionale cantina delle birre doppio malto della 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 e allo stesso tempo notevolmente elegante di fruttato. Indicata per una gastronomia impegnata.

### Il bicchiere

Una "tozzola" cilindrica con manico. In vetro liscio, lavorato alla base, uno tra i più classici bicchieri da birra studiato per contenerne la schiuma cremosa.

## Doppelbock mit fruchtig-malziger Note im Nachtrunk.

In einem einzigartigen Verfahren aus zwei Mischungen hergestellt und klassisch vergoren, reift dieses Bier im traditionellen Bockbierkeller von Forst. Das Ergebnis ist eine perfekte Harmonie zwischen Malz- und Hopfenaroma, ein Doppelbock mit einem sehr ausgeprägten und gleichzeitig eleganten Aroma.

Der Nachtrunk ist geprägt von einer leicht malzigen, aber auch fruchtig-eleganten Note. Schmackhaft zu Speisen gehobener Küche.

### Das Glas

Glaskrug.



# Sixtus

## La doppio malto scura dal sapore unico nel suo genere.

La notissima ed apprezzata doppio malto di casa Forst deve il suo sapore caramellato ai particolari mali speciali impiegati ed a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte ed indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali. Particolarmemente indicata per dessert e formaggi.

### Il bicchiere

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 lo sprigionarsi degli aromi.

## Der dunkle Doppelbock von einzigartigem Geschmack.

Das bekannte und geschätzte Bockbier aus dem Hause Forst verdankt seine für diese Sorte einzigartige Karamellnote den besonderen Malzen sowie einem speziellen Herstellungsverfahren. Schon der erste Schluck erfüllt den Gaumen mit Freude, seine dunkle Wärme und die dezente Hopfennote erinnern an den ursprünglichen Charakter der Starkbiere.

Besonders schmackhaft zu: Dessert und Käse.

### Das Glas

Elegante Tulpe mit zylindrischem Körper, verengtem Bauch und ausgestellter Oberseite um die Aromaintensität zu unterstreichen. Die Öffnung der Tulpe nimmt den Bierschaum auf und ermöglicht die volle Entfaltung der Aromen.





## BIRRA FORST

La Birra FORST fu fondata nell'ormai lontano 1857 a FORST/Lagundo, nello stesso luogo ove essa ancora oggi si trova. Nel corso dei decenni, la FORST si è così sviluppata da poter oggi essere annoverata fra le più importanti fabbriche di birra in Italia. Il nome FORST è sinonimo di tradizione e vincolo con la natura, ciò che si evidenzia nel motto della Famiglia Fuchs, da quattro generazioni proprietaria dell'azienda: "Massima qualità delle nostre birre in armonia con la natura, poiché la qualità rispetta la natura e la birra è natura". In FORST, l'attenzione alla qualità è massima e costante, dalla scelta delle migliori materie prime al processo birraio che inizia nella nuova, modernissima e rispettosa dell'ambiente Sala di cottura, per continuare poi nei reparti fermentazione e maturazione, dove gli antichi tempi di maturazione vengono ancora oggi mantenuti. Così vengono prodotte le birre speciali della FORST, che allietano il palato dei sempre più numerosi estimatori del marchio FORST.

## SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST

Die Brauerei FORST wurde 1857 genau an jenem Ort gegründet, wo sie sich heute noch befindet. Im Laufe der Jahre entwickelte sich FORST zu einer der größten Braustätten Italiens. Der Name FORST steht für Tradition und Naturverbundenheit, nicht umsonst ist der Leitspruch der Eigentümerfamilie Fuchs: höchste Qualität der Produkte im Einklang mit der Natur, denn Qualität achtet die Natur und Bier ist Natur!" Bei FORST wird stets auf Qualität geachtet; sei es bei der Auswahl der Rohstoffe, beim Sudprozess im neuen, energieeffizienten Sudhaus, oder bei der schonenden Verarbeitung im Gär- und Lagerkeller. So entstehen die Spezialbiere der Brauerei FORST, die dem Bierliebhaber immer höchsten Trinkgenuss garantieren.

