



BEERMOUTH

Ein Brand, der sich durch seine schöne Bernsteinfarbe auszeichnet. Im Bouquet würzige und leicht balsamische Noten. Am Gaumen elegant und ausgewogen, mit einer Zitrusnote und einem langen und angenehm herben Finale. Optimal pur als Aperitif oder nach dem Essen, aber auch in Mixgetränken. Beermouth ist ein innovatives Produkt, das gleichzeitig stark von der Italienischen(?) Tradition inspiriert. Es entsteht aus der Verbindung eines charakter- und strukturstarken Biers und einer Mischung aus 13 traditionellen Kräutern, die mit innovativen Extraktionstechniken (Ultraschall und Vakuumdestillation bei Niedertemperatur) verarbeitet werden und so die Aromafülle bewahren.



DIE GESCHICHTE

Tradition durch das Bier neu interpretieren □

Beermouth ist ein innovatives und zugleich stark von der Tradition inspiriertes Produkt. Er entstand aus der Vereinigung eines Biers mit großer Persönlichkeit und Struktur und einer Mischung aus dreizehn traditionellen Pflanzen mit innovativen Extraktionstechniken (Ultraschall und Vakuumdestillation bei niedriger Temperatur), die den Duft der Aromen bewahren. Ein Kind der Vision Teo Mussos in der Welt des Biers und der Experimente Dennis Zoppis und Giacomo Donadios. Eine Aufeinandertreffen der Leidenschaften, welche die Grundlage legten für eine neue Art, Bier zu verstehen und exzellente Mix-Getränke zu entwerfen.

TECHNISCHE DATEN

EBC = 38 – 42

Alkohol = 19 % vol.

Serviertemperatur = 10/12° C

Paarungen

Hervorragender Aperitif, passt daher gut zu Amuse-Gueules und Finger Food. Als Abschluss



nach dem Essen eignet er sich gut für Mixgetränke. Probiert mit klassischem Indian Tonic Water: in ein Glas mit ca. 33 cl Inhalt ein Teil Beermouth, zwei Teile Tonic Water, drei Eiswürfel.

Formate

0,50L