



BOTANIC BLANCHE

Strohgelbe, opalisierende Farbe mit leichtem, weißem Schaum.

In der Nase stechen florale Noten von Kamille hervor, die in einem angenehmen Getreidearoma enden.

Am Gaumen zeigt sich eine angenehme Süße von Malz, die perfekt mit der ausgewogenen, aber deutlichen Bitterkeit von Hopfen und Orangenschale harmonisiert. Der Abgang ist langanhaltend mit einem leicht bitteren Geschmack von Enzianwurzel.

100% ITALIENISCHES HANDWERK

Baladin engagiert sich für die Unterstützung der italienischen Agrarwirtschaft. Hier die Zutaten von Botanic Blanche:

- Wasser aus den Seealpen
- Gerstenmalz und Weizen aus unseren Feldern in Basilikata und Apulien – Italien
- Hopfen aus unseren Feldern in Piozzo und Busca – Italien
- Koriander aus Mittelitalien
- Orangen aus Mittel- und Süditalien
- Passionsblume aus dem Piemont – Italien
- Kamille aus dem Piemont – Italien
- Hefe, kultiviert in der Brauerei in Piozzo – Italien

Inhaltsstoffe

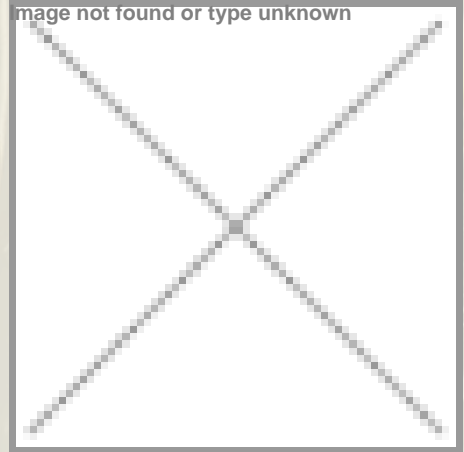
Wasser, **Gerstenmalz und Weizen aus unseren Feldern**, italienischer Hopfen, Koriander, Passionsblume, süße und bittere Orangenschalen, ätherisches Kamillenöl, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: Alcoholfreies

Plato Grad:

image not found or type unknown





6

Farbe (EBC): 12-14

Bitterkeitsgrad (IBU): 20-22

Serviertemperatur: 6-8°C

Paarungen

Botanic Blanche passt hervorragend zu frischen und Blauschimmelkäsen, leichten Salaten und weißem Fleisch und eignet sich perfekt als Aperitif.

Ideal, um die Sinne nach sportlicher Aktivität zu beleben und zu erfrischen.

Formate

0,33L