



METODO CLASSICO 60 MONATE

Die Farbe ist ein tiefes, fast kupferfarbenes Gelb und die cremefarbene Schaumkrone ist gut anhaltend.

Das Bouquet ist majestätisch, warm und umhüllend, mit starken Anklängen von Alkohol und harzigen, krautigen und anisartigen Noten.

Voller und ergiebiger Geschmack. Die Getreidenoten werden von einer natürlichen und spritzigen Karbonisierung begleitet, die sich während der jahrelangen Nachgärung in der Flasche entwickelt hat. Der Abgang bringt eine frische Note hervor, die im Mund einen sauberen Eindruck hinterlässt, mit angenehmen Mandelnoten und einem leicht holzigen Nachgeschmack



Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz** von unseren Feldern, **Weizenmalz**, Buchweizen, Gewürzmischung in unterschiedlichen Anteilen, Hopfen, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 10%

Plato Grad: 19.5

Farbe (EBC): 12-14

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Ein Bier mit einem solchen Charakter passt hervorragend zu Entenbrust, Foie Gras, gereiften Käsesorten und natürlich zu Baladin-Panettone.

Formate

0,75L