



SUD DI BALADIN

Gelb opalisierendes Bier mit weißem Schaum. Es präsentiert sich der Nase mit markanten Getreidenoten und Mandarine- und Korianderaromen und frischen Hopfentönen. Man schmeckt die Zitrusaromen, gut ausbalanciert mit Getreidenoten, die mit einem köstlichen Hauch gerösteter Orangenschale, betont durch die Baladin-Hefe, verschmelzen.

Insgesamt ein frisches, süffiges Bier, dessen Charakter sich erst nach und nach bei steigender Temperatur entfaltet, bis überraschende Orangenhonig-Nuancen frei werden.

Inhaltsstoffe

Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, **Weizen**, italienischer Hopfen, eine Mischung aus Gewürzen und Zitruschalen in veränderlichem Verhältnis, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 4,5%

Plato Grad: 12,7

Farbe (EBC): 6-8

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 8-10 °C

Paarungen

Wird nur vom Fass serviert. Süffiges Bier zu weißem Fleisch, gegrilltem Fisch, Carpaccio von weißem Fisch (Seebarsch, Goldbrasse, Makrele) oder rohen Krustentieren.

Interessant zu leichten Ersten Gängen wie Risotto al limone oder Tagliolini alle erbe.

Auch nicht zu verachten zu leichten frittierten Speisen, Frischkäse mit Zitrus-Chutney und Orangenhonig.





Formate

0,33L

24L

