



METODO CLASSICO 60 MESI

La couleur est un jaune profond, presque cuivré. Mousse de couleur crème clair et de bonne persistance.

Le bouquet d'arômes est majestueux, chaud et enveloppant, avec de fortes notes d'alcool et des notes résineuses, herbacées et anisées.

Goût plein et satisfaisant. Les arômes de céréales sont accompagnés d'une carbonatation naturelle et vive qui a mûri au cours des nombreuses années de refermentation en bouteille. En fin de bouche, une note fraîche laisse la bouche propre avec d'agréables notes d'amande et un arrière-goût délicatement boisé.



Ingrédients

Eau, **malt d'orge** de nos champs, **malt de blé**, sarrasin, mélange d'épices en proportions variables, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 10%

Plato grade: 19.5

Couleur (EBC): 12-14

Niveau d'amertume (IBU): 10-12

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Une bière de ce caractère peut parfaitement accompagner un magret de canard, du foie gras, des fromages affinés et, bien sûr, le panettone Baladin.

Formats

0,75L