LEÖN

Dal classico color marrone *tonaca di frate*, la Leön si presenta con una bella schiuma compatta e persistente di color nocciola e, al primo impatto, un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto di chi si appresta a berla. A seguire, sfumature di caffè si armonizzano con quelle legnose che virano, a mano a mano che la birra tende a scaldarsi, verso note più piene di cioccolato.

Al palato spicca immediato il calore della sua elevata gradazione alcolica con un accenno di amarene sotto spirito, che lascia subito il posto al tostato dei cereali che accarezzano la bocca con sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè. Una birra tendenzialmente dolce e dal corpo importante, complessa ma molto godibile.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 8,5%
Gradi Plato: 19
Colore (EBC): 50-55
Grado di amaro (IBU): 20-24
Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Carni saporite, spezzatini, stufati, piatti strutturati, zuppe dense ai legumi e verdure, formaggi erborinati, dolci al cioccolato o secchi.

Baladin è **partner** della **guida *I Formaggi d'Italia*** edita da Le Guide **de L'Espresso**. Troverete indicati **per ognuno dei 91 formaggi recensiti un abbinamento con le nostre birre**.

© Copyright 2021 Baladin

Leön è consigliata con: Gorgonzola (Piemonte), Ossolano (Piemonte), Bra (Piemonte).

Formati

0,33L
0,75L
1,5L
24L

© Copyright 2021 Baladin