



LUNE 2012

Si presenta di un bel colore ramato chiaro, è limpida e senza schiuma. Al naso, equilibrate note mielate e di vaniglia oltre ad accenni di frutta secca. In bocca, sentori leggermente aciduli ben bilanciati da delicate sfumature vinose, unite a toni di mandorla e frutta cotta. Il finale ne sottolinea il calore e la piacevolezza.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 11,5%

Gradi Plato: 25

Colore (EBC): 32

Grado di amaro (IBU): 16

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Frutta secca, pasticceria e dolci secchi, cioccolato fondente da 70% in su.

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.**

Lune 2012 è consigliata con: Caciofiore Aquilano (Abruzzo), Vézzena (Trentino - Alto Adige).

Formati

0,50L

