

LUNE 2014

Si presenta di un bel colore ramato chiaro limpida e senza schiuma. L'olfatto è caratterizzato da note fruttate complesse di mele e pere cotte che, appena la birra si scalda, si arricchiscono di sentori di vaniglia e legno.

All'assaggio un timbro acidulo - come di mela cotogna - e note tanniche si stemperano sul tenore alcolico.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 13%

Gradi Plato: 25

Colore (EBC): 30

Grado di amaro (IBU): 18

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 2014 è consigliata con: Caciofiore Aquilano (Abruzzo), Vézzena (Trentino - Alto Adige).

Formati

0,50L

