WAYAN

Questa *saison* dal colore giallo carico lievemente velato si presenta con una schiuma fine, persistente, di un bel crema chiarissimo. I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano all'istante tra distese di campi in fiore per farti dolcemente planare su una piana di timo e rosmarino.

I sentori vegetali si stemperano in un delizioso floreale che chiude, non appena sopraggiunge il calore, su note decise di pepe macinato. In bocca è una vera e propria allegoria di sapori che vanno dal dolce del malto all'agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe che invitano a una seconda piacevole bevuta, e a una terza, una quarta...

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **farro**, **malto di frumento**, **frumento**, grano saraceno, **segale**, luppolo, miscela di spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche in proporzione variabile, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5,8%
Gradi Plato: 14,5
Colore (EBC): 8-10
Grado di amaro (IBU): 8-10
Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Ostriche, molluschi, gamberi o pesce crudo in genere, carni speziate bianche e rosse, cucina etnica, formaggi vaccini mediamente stagionati.

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

Wayan è consigliata con: Caprino stagionato (Basilicata), Marzolina (Lazio), Taleggio (Lombardia), Robiola di Roccaverano (Piemonte), Vastedda della Valle del Belice (Sicilia), Puzzone di Moena (Trentino - Alto Adige).

Formati

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

© Copyright 2021 Baladin