



## 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.**



**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