



BOTANIC IPA

Die Farbe ist kupfergolden, mit einem leichten und flüchtigen Schaum.

In der Nase dominieren Zitrusnoten, bittere Orangenschale und Grapefruit, die in einen Hauch von Brotkruste übergehen.

Am Gaumen zeigt sich der leichte Körper mit einer angenehmen Hopfenbittere und frischen Zitrusnoten, die in einen langen, angenehmen Nachgeschmack von Getreide und Enzianwurzel münden.

100% ITALIENISCHES HANDWERK

Baladin engagiert sich für die Unterstützung der italienischen Agrarwirtschaft. Hier die Zutaten von Botanic IPA:

- Wasser aus den Seealpen
- Gerstenmalz aus unseren Feldern in Basilikata und Apulien – Italien
- Hopfen aus unseren Feldern in Piozzo und Busca – Italien
- Orangen und Grapefruit aus Mittel- und Süditalien
- Enzian und Passionsblume aus dem Piemont – Italien
- Hefe, kultiviert in der Brauerei in Piozzo – Italien



Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz aus unseren Feldern**, italienischer Hopfen, Passionsblume, Enzian, ätherisches Öl von Orange und Grapefruit, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: Alkoholfreies

Plato Grad: 6

Farbe (EBC): 22-24

Bitterkeitsgrad (IBU): 34-38

Serviertemperatur: 6-8°C

Paarungen

Botanic IPA eignet sich hervorragend zur Erfrischung nach sportlicher Aktivität oder als Aperitif. Ideal zu mittelgereiften Käsesorten, milden Wurstwaren und Salaten mit Zitrusfrüchten.



Formate

0,33L