



SORAYA

Soraya entsteht zum 10-jährigen Geburtstag der jüngsten Tochter der Familie Musso. Dieses Experimental Beer spiegelt ihren Charakter wider: strahlend, frisch und zart wie eine Rosenblüte.

Es hat eine klare, tiefgoldene Farbe und weißen, anhaltenden Schaum.

Die Nase vernimmt einen intensiven, zarten Rosenduft in Einklang mit leichten Noten nach Hefe und Brotkruste.

Im Mund sticht ein trockener und spritziger Geschmack hervor. Die leichte Säure verleiht Frische und Genuss in Begleitung von einem Hauch an zarten Rosenblüten. Im Abgang, krautige Hopfennoten und Anklänge von Tannin.



100 % ITALIENISCHES CRAFT BEER

Baladin unterstützt die italienische landwirtschaftliche Lieferkette, hier die von Soraya:

- Wasser aus den Seealpen
- Gerstenmalz von unseren Feldern in Piozzo, Piemont – Italien
- Carnaroli-Reis, angebaut in Vercelli, Piemont – Italien
- Hopfen von unseren Feldern in Piozzo und Busca, Piemont – Italien
- Rosenblüten von Pflanzen aus Piozzo, Piemont – Italien
- Hefe aus der Brauerei in Piozzo, Piemont – Italien
- Nebbiolo-Hefe für Barolo, Piemont – Italien

Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz** von unseren Feldern, Cascina Belvedere Carnaroli-Reis, Hopfen, Gewürzmischung, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen, Zucker, Hefe

Merkmale

Alkoholischer Grad: 7.2%

Plato Grad: 15

Farbe (EBC): 14-16

Bitterkeitsgrad (IBU): 22-24

Serviertemperatur: 8-10 °C



Paarungen

Soraya passt besonders gut zum Aperitif und zu Tapas, um das Abendessen gebührend zu beginnen.

Formate

0,75L