



GARDEN

À la vue, elle présente une couleur brun tige de moine, avec une mousse compacte et des reflets châtain. Au nez, des effluves agréables de châtaignes grillées et de fumé.

En bouche, les saveurs de la châtaigne sont exaltées et accompagnées par de délicates notes d'amaretto et de caroube. Une légère âpreté conduit à un final amer et tourbeux.

Ingrédients

Eau, **malt d'orge de nos champs**, malt fumé, houblon, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 7%

Plato grade: 16

Couleur (EBC): 40-42

Niveau d'amertume (IBU): 38-40

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Charcuteries fumées, fromages savoureux moyennement affinés, viandes rouges grillées.

Baladin est partenaire du guide « Les fromages et les charcuteries d'Italie » édité par « Le Guide de L'Espresso ». Vous trouverez pour chacun des 91 fromages et des 65 charcuteries recensés l'accompagnement idéal avec nos bières.

La Garden est déconseillée avec :

Charcuterie : Speck IGP (Trentin Haut-Adige), Mortadella (Trentin Haut-Adige).

Formats

24L

