



## LUNE 2014

Si presenta di un bel colore ramato chiaro limpida e senza schiuma. L'olfatto è caratterizzato da note fruttate complesse di mele e pere cotte che, appena la birra si scalda, si arricchiscono di sentori di vaniglia e legno.

All'assaggio un timbro acidulo - come di mela cotogna - e note tanniche si stemperano sul tenore alcolico.

### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **farro**, luppolo, lievito.

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 13%

**Gradi Plato:** 25

**Colore (EBC):** 30

**Grado di amaro (IBU):** 18

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### Abbinamenti

Frutta secca, pasticceria e dolci secchi, cioccolato fondente da 70% in su.

**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.**

**Lune 2014 è consigliata con:** Caciofiore Aquilano (Abruzzo), Vézzena (Trentino - Alto Adige).

### Formati

0,50L

