



## LUNE 2016

Si presenta di colore oro rosso, limpida, priva di schiuma e gassatura.

L'olfatto è caratterizzato da note alcoliche di frutta sotto spirito con sentori di mela verde e delicati profumi di legno.

All'assaggio spicca un timbro acidulo e secco tipico del *marsala vergine* o dei *vin jaune*, accompagnato da note di noce fresca e con un finale leggermente amarognolo.

### Ingredienti

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

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 13%

**Gradi Plato:** 25

**Colore (EBC):** 29-31

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

**Temperatura di servizio:** 12-14 °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

