



ACQUA DI LUPPOLO

Alkoholfreies Getränk, entwickelt für Liebhaber des Hopfens. Jede Flasche enthält das Äquivalent von sechs Hopfendolden.

In der Nase vermittelt es das gleiche Gefühl, das entsteht, wenn man eine frische Hopfendolde zwischen den Händen reibt und dabei ein intensives Lupulin-Aroma freisetzt. Die gewählte Sorte ist Cashmere, angebaut im Piemont, deren harzige Note an Zitruschalen, Ananas und Kokos erinnert.

Am Gaumen entfalten sich außergewöhnliche und erfrischende Bitternoten, begleitet von Anklängen von Grapefruit. Das Ergebnis ist die perfekte Balance zwischen Hopfen, Wermut, Chinin und einer feinen aromatischen Zitronennote.



Acqua di Luppolo entsteht aus einer rein piemontesischen – genauer gesagt: aus der Provinz Cuneo stammenden – Begegnung. Das Wasser von S. Bernardo, das aus der Quelle in Garessio stammt, verbindet sich mit Hopfen, der auf den Feldern von Busca angebaut wird – ebenfalls in der Provinz Cuneo, wo auch das Birrificio Agricolo Baladin seinen Sitz hat.

Das reine Wasser der Familie Biella wird so zum wesentlichen Element der Kreativität von Teo Musso. Das Ergebnis? Ein neuartiges Produkt, gedacht als Hommage an Liebhaber von Craft-Bier.

Acqua di Luppolo ist mit sechs unterschiedlich gestalteten Etiketten erhältlich – bei gleichem Geschmack.

Paarungen

Genießen Sie es pur und lassen Sie sich von seinen Aromen erfrischen. Oder probieren Sie den alkoholischen Cocktail „Paloma Hop“, der Acqua di Luppolo mit dem Bier Destillat Esprit Baladin verbindet – ein einzigartiges sensorisches Erlebnis mit intensivem Duft und unverwechselbarem Geschmack.

Formate

0,33L