



AMARO BALADIN

Amaro auf der Grundlage des Biers Xyauyù, charakterisiert durch komplexe, elegante oxidative Noten.

Ohne Schaum und Kohlensäure, vollendet durch eine Kräutermischung, insbesondere Enzianwurzel und Lavendel. In der Nase komplexe Aromen, unter denen sich eine blumige Lavendelnote hervortut. Im Mund eine reiche Geschmacksfülle, charakterisiert durch die holzig bittere Enzianwurzel.

DIE GESCHICHTE

Wieder einmal ist Teos Unrast die Mutter dieses Projekts. Eines Sommerabends sitzt er zu Hause auf der Terrasse, bewundert den Sonnenuntergang über den Hügeln der Langhe und schenkt sich ein Glas Beermouth ein, den Vermouth aus Baladin Bier. Seine Gedanken beginnen sich zu überschlagen, als er sich eine von der Tradition inspirierte Neuinterpretation vorstellt. Er verliert sich in seiner Fülle von Aromen, bei der die bittere Note nur ein notwendiger Bestandteil auf der Suche nach Ausgewogenheit ist. Zu Hause fehlt es nie an Gewürzen und so kommt er auf die Idee, das Bittere hervorheben und ein neues Rezept zu kreieren: einen Amaro. Der empirische Beleg konkretisiert sich – an jenem Abend – durch die Zugabe eines Absuds von Enzianwurzel, die er einen Tag durchziehen liess. Das Ergebnis gibt ihm Recht: ein echter Amaro, intensiv und holzig. Natürlich ist es erst eine Ausgangsbasis, aber die Richtung stimmt. Mit dem Team der Biermanufaktur wird das Rezept überarbeitet, verschiedene Kräuter, unter anderem Wermut, werden weggelassen und zur Enzianwurzel wird Lavendel hinzugefügt, der mit seinen blumigen Noten als Gegenpart die Intensität des bitteren Enzians ergänzt. Und da ist er: Amaro Baladin.



TECHNISCHE ANMERKUNGEN

Farbe (EBC) = 38 - 42

Alkoholgehalt = 20% ABV

Serviertemperatur = 10/12 °C

Paarungen

Amaro Baladin wird nach dem Essen getrunken und eignet sich wegen seines vollen Aromas auch hervorragend als Zutat für Cocktails.

Formate

0,50L