



ESPRIT BALADIN

Limitierte Reihe des Baladin Bierbrands, dem im Kalthopfungungsverfahren blühender italienischer Hopfen von unseren Piemonteser Feldern hinzugefügt wird. Obwohl die Weichheit des Originalbrands gewahrt wird, sind herbe, leicht bittere Kräuternoten präsent. Die Farbe bleibt klar, strohgelb.

DIE GESCHICHTE

Mit Bier experimentieren ...
Auch in diesem Fall beweist Teo, dass seinem Willen keine Grenzen gesetzt sind, etwas zu versuchen und zu *wagen*: Daher kam im Dezember 2013 zum Esprit de Noël der *Esprit Baladin*, hergestellt im Kalthopfungungsverfahren – nach dem Destillieren. Das Ergebnis? Eine neues exzellentes Produkt, entstanden aus Bier und der Kreativität des Meisters Teos.

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

Alkoholgrad: 40 %

Serviertemperatur: 10/12°C

Paarungen

Suche dir einen ruhigen Platz, nimm ein TEKU, halte einen Augenblick inne, betrachte die Farbe dieses Bierbrands, die an alten Bernstein erinnert, und schätze jede einzelne Duftnote, die dem Glas entsteigt. Das ist die beste Art, um Esprit Baladin zu genießen. Serviere ihn deinen Tischgästen nach dem Essen, um den Abend mit einem Hauch Klasse zu beenden.

Formate

0,50L

