



BEERMOUTH

Un spiritueux qui se caractérise par une belle couleur ambrée. Au nez, des notes épicées et légèrement balsamiques. La saveur est élégante et équilibrée, avec une pointe d'agrumes, dotée d'une longueur en bouche persistante et agréablement acide. Excellent en apéritif ou à la fin du repas, mais aussi comme base pour d'autres cocktails.

Réinterpréter la tradition à travers la bière...

Le Beermouth est un produit innovant, qui s'inspire fortement de la tradition. Né de l'union d'une bière de grand caractère et structurée, avec un mélange de 13 plantes traditionnelles, traitées avec des techniques d'extraction innovantes (ultrasons et distillation sous vide à basse température) qui préservent le parfum des arômes. Fruit de la vision

de Teo Musso dans le monde de la bière et de l'expérimentation de Dennis Zoppi et Giacomo Donadio. Une rencontre de passions qui a jeté les bases d'une nouvelle façon de comprendre la bière et de concevoir des boissons d'excellence dans le secteur de la mixologie.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DEGRÉ PLATO = non applicable

IBU = non applicable

EBC = 38 - 42

Alcool = 19% vol

Temp. de service = 10/12 °C

Appariements

Excellent en apéritif, idéal avec des amuse-bouches et des toasts. En digestif, il peut être mélangé à d'autres boissons. Dégustez-le avec une eau tonique classique de type indien : dans un verre d'une contenance d'environ 33 cl, un volume de Beermouth, deux volumes d'eau tonique, puis ajoutez trois glaçons.

Formats

0,50L