



ESPRIT BALADIN

Une série limitée de distillats de bière Baladin auxquels ont été ajoutés, à travers le processus de houblonnage à froid, du houblon italien en fleur provenant de nos cultures piémontaises.

Tout en conservant la finesse du distillat original, on y retrouve de délicates notes herbacées légèrement amères. La robe reste claire, de couleur paille.

L'HISTOIRE

Expérimenter à travers la bière...
Encore une fois, Teo prouve qu'il n'a pas de limites dans son désir de tenter et d'oser : c'est ainsi qu'Esprit de Noël a été rejoint, en décembre 2013, par Esprit Baladin, produit avec une infusion - après distillation - de houblon froid. Le résultat ? Un nouveau produit d'excellence né de la bière et de la créativité de maître Teo.



NOTES TECHNIQUES

Teneur en alcool : 40 %

Température de service : 10/12°C

Appariements

Asseyez-vous dans un endroit calme, prenez un TEKU, prenez un instant pour observer ce distillat de bière et sa couleur qui évoque l'ambre antique, appréciez chaque senteur qui se libère du verre : c'est la meilleure façon de déguster Esprit Baladin. Servez-la à vos invités à la fin d'un dîner, pour conclure la soirée avec une touche de classe.

Formats

0,50L