



Baladin Oxpera

Siden 1996 har Baladin øl været synonym med italiensk håndlavet øl. De første flaskeøl – Super og Isaac – er gradvist blevet efterfulgt af mange andre, som har tiltrukket et stigende antal forbrugere i Italien og udlandet. Takket være stor kreativitet og engagement, bliver Baladins håndlavede øl nu serveret i de mest raffinerede restauranter og indgår i sortimentet hos de bedste pubber og butikker. Baladins konstante og ustoppelige søgen efter nye ingredienser og produktionsmetoder betyder, at bryggeriet altid tilbyder de bedst mulige produkter.

Teo Musso, der er faderen til Baladin-øl, elsker at eksperimentere og sætter ikke grænser for udforskningen af smag. Oxpera er blevet til i samarbejde mellem Baladin og en lille lokal italiensk producent af traditionel balsamicoeddike samt andre eddiker med lang gæring.

Oxpera har en intens kobberfarve, oplivet af en fin perlage og med en hætte af let og forsvindende skum i en sløret hvid farve. I næsen er der tydelige antydninger af wienerbrød og kandiseret panettone (sødt italiensk brød), behagelige friske balsamiconoter fra øleddike samt delikate kornaromaer.

Ved den første slurk overrasker den med sin renhed og kompleksitet af aromaer. Den eddikeagtige note ledsages straks af søde hints af tør pasta og malt. For at fuldende rejsen finder vi en perfekt og ren bitter, let garvesyre- og træagtig nuance, som kan tilskrives de tønner, hvor malteddiken har været lagret i lang tid.

Producent:	Baladin
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Type:	Specialøl
Øltype:	Gastronomic beer
IBU:	10-12
EBC farve:	30-34
Volumen:	75 cl
Kolli:	6