



Baladin Wayan

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.

Den komplekse Wayan er inspireret af Saison og brygget på byg, spelt, hvede, rug og boghvede. Derudover indeholder den hele ni krydderier, hvoraf fem er peberfrugter i et fornyet mix. Øllen er bobblende og forfriskende med en lys, let uklar farve. Dens aroma minder om ladelig idyl og solbeskinnede citrusplantager, der kombineres perfekt med noter af orangeblomster, pære og bergamot. Øllen bør serveres ved en temperatur på 10-12 grader.

Priser

- Bedste bryggeri i Italien, 2016 på www.ratebeer.com
- Årets bryggeri i Italien i 2013, 2014 og 2017 ved "Birra dell'anno"

Producent:	Baladin
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Type:	Specialøl
Øltype:	Saison
IBU:	8,3
EBC farve:	8
Plato / Start:	14,5
Volumen:	75 cl
Kolli:	6