



183004 Baladin Nora 33 cl.

Proefnotitie: Amberkleurig bier, licht troebel met een fijne schuimkop. Een aangenaam boeket van fruitige, harsachtige en houtachtige tonen met een vleugje wierrook. De smaak van granen wordt aangevuld met tonen van abrikoos, hazelnoot en honing. De frisheid van gember en lichte hints van citrusvruchten maken deze smaakexplosie compleet. De afdronk geeft tonen van kruiden en mout.

Specificaties:

Producent	Baladin
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Piemonte
Sluiting	Kroonkurk
Categorie	Bier
Artikelnummer	183004
Alcoholpercentage	6,8%



Smaakprofiel: Abrikoos, hazelnoot, honing

Productieproces: De bieren van Baladin zijn uniek omdat deze niet worden gefilterd, niet worden gepasteuriseerd en hergisten op de fles. Dit is de reden dat het bier langzaam evolueert waardoor er een natuurlijke variatie in smaak ontstaat. Om de kwaliteit van de bieren te waarborgen, is een relatief lang proces nodig. Bij de meeste bieren kost het drie maanden om de bieren te maken: één maand voorbereiding, één maand hergisting en één maand stabilisatie. Teo ziet bier als een ambachtsproduct dat bij voorkeur gecombineerd wordt met eten.

Bier & spijs: Magere vis, wit vlees, etnische gerechten (couscous, tajine of Aziatische gerechten), rijpe kaas en droge desserts.

Achtergrondinformatie: Nadat Teo Musso twee bieren aan zijn eerste twee kinderen heeft opgedragen, besluit Teo dat het tijd is om ook hulde te brengen aan hun moeder. Dit is de inspiratie om een bier te maken dat haar naam draagt en geïnspireerd is op de Afrikaanse cultuur, gezien de Berber-Algerijnse achtergrond van Nora.

Gezien deze achtergrond en de ingrediënten die in het recept zijn gebruikt - met name gember, mirre en khorasan tarwe, een graan dat in de jaren '50 in Egypte werd ontdekt - was het niet meer dan logisch om het "Egyptisch bier" te noemen, zoals het vandaag de dag nog steeds bekend is.