



## 183021 Baladin Lune 2012

**Proefnotitie:** Lune 2012 heeft een mooie lichte koperkleur zonder schuimkraag. In de neus ruik je aroma's van honing en vanille, met hints van noten. Een lichte notensmaak wordt aangevuld met een vleugje amandel en gedroogd fruit. De afdronk benadrukt het warme en aangename karakter van dit bier.

**Specificaties:**

<b>Producent</b>	Baladin
<b>Land van herkomst</b>	Italië
<b>Streek / Gebied</b>	Piemonte
<b>Sluiting</b>	Kurk
<b>Categorie</b>	Bier
<b>Artikelnummer</b>	183021
<b>Alcoholpercentage</b>	11,5%



**Smaakprofiel:** Noten, gedroogd fruit, vanille

**Productieproces:** Lune wordt gemaakt met gerst en speltmout en gerijpt in vaten die voorheen geweldige witte wijnen bevatten.

**Bier & spijs:** Noten, cake & koekjes, pure chocolade met meer dan 70% cacao.

**Achtergrondinformatie:** Lune wordt gemaakt met gerst en speltmout en gerijpt in vaten die voorheen geweldige witte wijnen bevatten. Het komt voort uit Teo Musso's nieuwsgierigheid naar de wereld van oxidatie. Daarbij wilde hij met dit bier een ode brengen aan zijn afkomst en zijn land, waar zijn vader wijnstokken verbouwde. Zoals hij zelf zegt: "hulde brengen aan een land van geweldige wijnen".

In 2010 realiseerde Teo Musso een project dat hij al heel lang wilde opzetten. Teo Musso zette zich in zijn jeugd af tegen de wijncultuur binnen het gezin, waardoor hij er in 1986 in slaagde de eerste plaatselijke brouwerij te openen. In de jaren die volgde wilde hij iets doen om zijn familie te eren; het ontwikkelen van een bier, met invloeden uit de wijnwereld. Dit resulteerde in 2010 in de presentatie van een nieuwe kelder, Cantina Baladin, die gewijd was aan het rijpen van bieren op wijnvaten (ook bekend als het voormalige kippenhok van de familie en de voormalige brouwerij). Met zijn vader erbij, presenteerde Teo Musso met trots de resultaten van het Terre en Lune-project: twee bieren gerijpt in houten vaten, waar eerder fantastische Italiaanse witte en rode wijnen in hebben gerijpt.