



XYAUYÙ 2019

Xyauyù 2019 hat eine klare, braune Farbe, ist schaumlos und ohne Kohlensäure.

In der Nase alkoholische Noten mit vollen, umhüllenden Aromen von Karamell, getrockneten Feigen, in Alkohol eingelegtem Trockenobst und eleganten Anklängen von Mandeln.

Im Mund stechen Noten nach Nougat mit Mandeln und in Alkohol eingelegte Früchte hervor. Im Abgang schmeckt es leicht bitter und holzig.

Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz**, Zucker, Hopfen, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 14%

Plato Grad: 36

Farbe (EBC): 38-42

Bitterkeitsgrad (IBU): 13-15

Serviertemperatur: 12-14 °C

Paarungen

Schokolade – vom Zartbitterriegel bis zum Lava-Cake oder zu cremigen Desserts, Mandelkuchen, Trockengebäck.

Formate

0,50L

