



XYAUYÙ FUMÈ 2016

Dunkles Rubinrot, kohlenensäurearm, ohne Schaumkrone und klar. Im Bouquet werden die für Whiskey typischen Torf- und Malznoten gut auf einem warmen und kräftigen Körper ausgeglichen, der im Abgang in Karamellnoten übergeht.

Im Gaumen vermischen sich Karamell und die von den Fässern stammenden rauchigen Noten, in denen das Bier reift, gut miteinander und erinnern im Abgang an ein Aroma von reifen Früchten.

Inhaltsstoffe

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

Merkmale

Alkoholischer Grad: 13,8%

Plato Grad: 36

Farbe (EBC): 38-42

Bitterkeitsgrad (IBU): 13-15

Serviertemperatur: 12-14 °C

Paarungen

Ideal nach dem Essen, zu Bitterschokolade oder nicht übermässig starken Zigarren.

Formate

0,50L

