



XYAUYÙ FUMÈ 2018

Xyauyù Fumè 2018 hat eine klare, braune Farbe, ist schaumlos und ohne Kohlensäure.

Nachdem es ein wenig Luft geschnappt hat, treten in der Nase torfige und malzige Noten auf, die durch einen kaum wahrnehmbaren Hauch von Balsamico-Essig erfrischt werden.

Im Gaumen vermischen sich die von den Fässern stammenden rauchigen Noten, in denen das Bier reift, mit Aromen von Lakritz und reifen Früchten, die durch eine leicht säuerliche, die Zunge kitzelnde Note ausgeglichen werden und den Geschmack noch anhaltender macht.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz**, Zucker, Hopfen, 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 oder mit Zartbitterschokolade sowie beim Genuss nicht übermäßig starker Zigarren.

Formate

0,50L