



XYAUUYÙ 2019

Couleur « soutane de moine », sans mousse ni carbonatation, limpide en transparence.

Des notes alcoolisées sont évidentes au nez tout comme les arômes pleins et envoutants de caramel, de figue sèche, de fruits secs sous alcool et de charmantes nuances d'amande.

En bouche, des notes de nougat doux aux amandes et de fruits sous alcool se dégagent avant de laisser la place à une finale légèrement amère et boisée.

Ingrédients

Eau, **malt d'orge**, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 14%

Plato grade: 36

Couleur (EBC): 38-42

Niveau d'amertume (IBU): 13-15

Température de dégustation: 12-14 °C

Appariements

Le chocolat, de la barre de chocolat noir au cupcake chaleureux, ou les desserts crémeux à la cuillère, les amandes, les pâtisseries sèches.

Formats

0,50L

