



XYAUYÙ BARREL 2017

La couleur du millésime 2017 s'assombrit légèrement vers une teinte « soutane de moine » plus classique. En transparence, elle est limpide et sans mousse. Au nez, on ressent immédiatement la chaleur des fruits à l'alcool accompagnés de tonalités boisées, de notes de distillat de noix, de fruits mûrs et de dattes. En bouche, la première sensation est l'arôme incomparable des grands rhums affinés, qui s'harmonise avec les notes typiquement maltées de ce vin d'orge et les notes, déjà bien présentes au nez, de fruits à l'alcool.

Ingrédients

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

Caractéristiques

Grade alcoolique: 13,8%

Plato grade: 36

Couleur (EBC): 38-42

Niveau d'amertume (IBU): 13-15

Température de dégustation: 12-14 °C

Appariements

Chocolat noir (minimum 80 %), pâtisseries sèches, cigares doux (par exemple, un criollo du Honduras ou un petit coronas de Cuba).

Baladin est partenaire du guide « Les fromages d'Italie » édité par « Le Guide de L'Espresso ». Vous trouverez pour chacun des 91 fromages recensés l'accompagnement idéal avec nos bières.

Xyauyù Barrel 2015 est conseillée avec : Pecorino in fossa (Marches), Toma di Gressoney (Val D'Aoste).

Formats

0,50L

