



XYAUYÙ BARREL 2018

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

Au nez, Xyauyù Barrel 2018 dégage immédiatement la chaleur des fruits sous alcool accompagnée de nuances boisées délicates et d'un arôme voluptueux de sucre muscovado.

En bouche, les notes de rhum et l'arôme enveloppant de la mélasse ouvrent les sensations sur des touches équilibrées de fruits secs sous alcool vers une fraîcheur inattendue qui émerge en finale.

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

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

Formats

0,50L

