



XYAUUYÙ FUMÈ 2016

Couleur rubis foncé, plate, sans mousse et limpide.
Au nez, les notes tourbeuses et maltées typiques des whiskies sont bien équilibrées sur un corps chaud et soutenu qui s'ouvre sur des nuances de caramel en finale.

En bouche, les notes de caramel et de fumée provenant des fûts dans lesquels la bière a été affinée se mêlent harmonieusement et perdurent en finale après avoir laissé percevoir des effluves de fruits mûrs.

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

À la fin du repas, ou accompagnée de chocolat noir ou de cigares pas trop forts.

Formats

0,50L

