



XYAUYÙ KENTUCKY 2017

Un vin d'orge à la teinte rouge foncé, limpide et sans mousse. Au nez, des notes immédiates de tabac et de caramel s'ouvrent sur une finale légèrement vanillée.

En bouche, la composante boisée accentue les nuances de tabac bien équilibrées par des notes de fruits secs et de chocolat noir.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, houblon, sucre, levure, feuilles de Kentucky tabac in infusion... et bon air des Langhe.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 13,5%

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 toscans.

Formats

0,50L

