



XYAUYÙ BARREL 2017

Il colore dell'annata 2017 si scurisce leggermente verso un più classico "tonaca di frate". In trasparenza risulta limpida e con assenza di schiuma. Al naso colpisce subito il calore come di frutta sotto spirito accompagnato da toni legnosi, note di nocino, frutta matura e dattero. In bocca la sensazione principale è l'inconfondibile aroma dei grandi rum invecchiati, che si armonizza alle note tipicamente maltate di questo barley wine e ai sentori, già ben presenti al naso, di frutta sotto spirito.

Ingredienti

Acqua, **malti d'orzo**, zucchero, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 13,8%

Gradi Plato: 36

Colore (EBC): 38-42

Grado di amaro (IBU): 13-15

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti

Cioccolato fondente (almeno 80%) , pasticceria secca, sigari morbidi (ad esempio un criollo dell'Honduras o un petit coronas cubano).

Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia* edita da Le Guide de L'Espresso. Troverete indicati **per ognuno dei 91 formaggi recensiti un abbinamento con le nostre birre.**

Xyauyù Barrel 2015 è consigliata con: Pecorino in fossa (Marche), Toma di Gressoney (Valle D'Aosta)

Formati

0,50L

