



XYAUYÙ BARREL 2018

Xyauyù Barrel 2018 si presenta limpida, di color tonaca di frate, priva di schiuma e gassatura.

Al naso si presenta con una piacevole nota calda e alcolica con sentori di frutta sotto spirito, leggeri toni legnosi e un goloso aroma di zucchero mascobado.

In bocca sono evidenti le note di rum e l'avvolgente aroma di melassa che accompagnano verso sentori equilibrati di frutta secca sotto spirito e un'inattesa freschezza finale.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 14%

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

Formati

0,50L

