



XYAUYÙ 2018

Xyauyù 2018 ist klar, rotbraun, schaum- und kohlenstofffrei.

In der Nase deutlich warme, alkoholische Noten mit vollen, einhüllenden Aromen von Karamell, in Alkohol eingelegten getrockneten Feigen und einer verblüffenden Umami-Note.

Im Mund beeindruckt er durch seine Frische. Noten von Nougat mit Mandeln, in Alkohol eingelegten Früchten und einer ausgeprägten holzigen Note mit leicht bitterem Abgang.

Paarungen

Schokolade, vom Riegel aus Zartbitterschokolade bis zum warmen Cupcake, oder cremige Desserts zum Löffeln, Mandeln, trockenes Gebäck.

Formate

0,50L

