



XYAUYÙ 2017

Ein flaches, klares Bier ohne Schaum, technisch gesehen ein Barley Wine von intensivem Rubinrot. In der Nase ein herrlicher Duft nach Torrone, Karamell, Datteln und Trockenpflaumen.

Im Mund vervielfachen sich die warmen, üppigen Karamellnoten, begleitet von Torrone- und Datteltönen und einem Finale, das an Zuckerwatte oder, wenn ihr das vorzieht, weiche Karamellen erinnert.

Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 14%

Plato Grad: 36

Farbe (EBC): 38-42

Bitterkeitsgrad (IBU): 13-15

Serviertemperatur: 12-14 °C

Paarungen

Zu Schokolade in verschiedenster Form, von der Tafel Bitterschokolade bis zum Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, oder zu Cremedesserts, Mandelgebäck, trockenem Gebäck.

Formate

0,50L

