XYAUYÙ BARREL 2017

Dunkle, rubinrote Farbe, klar und ohne Schaumkrone. Bouquet mit Noten von Vanille und Karamell, begleitet von milden Holznoten und Anklängen an Rosinen und Mandeln. Mit fortschreitender Verkostung treten im Gaumen Karamell, Vanille und in Sirup eingelegte Früchte in den Vordergrund, die mit der charakteristischen Wärme dieses Barley Wines mit seinen überraschenden Noten harmonieren, die typisch für die besten Rumsorten sind, in deren Fässern dieses Bier reift.

Inhaltsstoffe

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

Merkmale

Alkoholischer Grad: 13,8%
Plato Grad: 36
Farbe (EBC): 38-42
Bitterkeitsgrad (IBU): 13-15
Serviertemperatur: 12-14 °C

Paarungen

Bitterschokolade (mind. 80 %), Trockengebäck, milde Zigarren (z. B. eine Criollo aus Honduras oder eine Petit Coronas aus Kuba).

Formate

0,50L

© Copyright 2021 Baladin