



XYAUYÙ BARREL 2018

Xyauyù Barrel 2018 hat eine klare, braune Farbe, ist schaumlos und ohne Kohlensäure.

Die Nase vernimmt eine angenehme warme, alkoholische Note mit Anklängen nach in Alkohol eingelegten Früchten, leichten Holzdüften und ein leckeres Aroma von Mascobado-Zucker.

Beim Verkosten stechen Rumnoten sowie ein umhüllendes Aroma von Melasse hervor.

Ausgewogene Noten nach in Alkohol eingelegtem Obst verleihen im Abgang eine unerwartete Frische.

Inhaltsstoffe

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

Merkmale

Alkoholischer Grad: 14%

Plato Grad: 36

Farbe (EBC): 38-42

Bitterkeitsgrad (IBU): 13-15

Serviertemperatur: 12-14 °C

Paarungen

Zartbitterschokolade (mindestens 80%) und Trockengebäck sowie beim Genuss weicher Zigarren (z.B. eine Criollo aus Honduras oder eine kubanische Petit Coronas).

Formate

0,50L

