XYAUYÙ FUMÈ 2018

Couleur « soutane de moine », sans mousse ni carbonatation, limpide en transparence.

Une brève période d'oxygénation fait émerger des notes tourbeuses et maltées au nez, rafraîchies par une touche à peine perceptible de vinaigre balsamique.

En bouche, les notes fumées dégagées dans les fûts d'affinage s'accompagnent d'un arôme de réglisse et de fruits mûrs, équilibré par une légère note acide qui titille la langue tout en persistant en finale.

Ingrédients

Eau, **malt d'orge**, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 13,5%
Plato grade: 36
Couleur (EBC): 38-42
Niveau d'amertume (IBU): 13-15
Température de dégustation: 12-14 °C

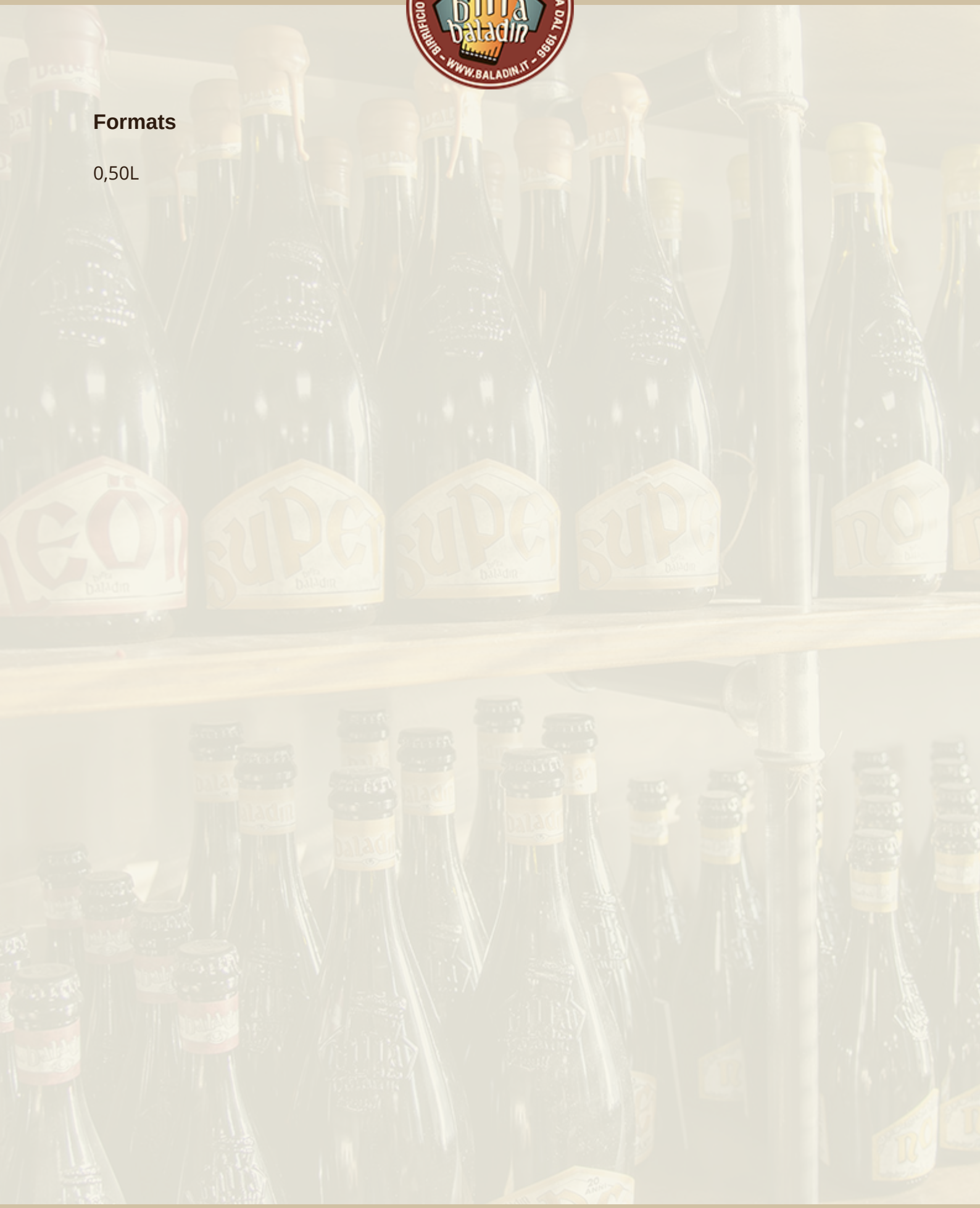
Appariements

Chocolat noir (minimum 80 %), pâtisseries sèches, cigares doux (par exemple, un criollo du Honduras ou un petit coronas de Cuba).

Baladin est partenaire du guide « Les fromages d'Italie » édité par « Le Guide de L'Espresso ». Vous trouverez pour chacun des 91 fromages recensés l'accompagnement idéal avec nos bières.

Xyauyù Barrel est conseillée avec : Pecorino in fossa (Marches), Toma di Gressoney (Val D'Aoste).

© Copyright 2021 Baladin



Formats

0,50L

© Copyright 2021 Baladin