XYAUYÙ 2017

Una birra piatta, limpida e senza schiuma; tecnicamente un Barley Wine, color rubino intenso. Al naso, splendide note olfattive di torrone, caramello, datteri e prugne secche.

In bocca si moltiplicano le sensazioni calde e corpose di caramello accompagnate da sentori di torrone e datteri e un finale che ricorda lo zucchero filato o, se preferite, la caramella mou.

Ingredienti

Acqua, **malti d'orzo**, zucchero, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 14%
Gradi Plato: 36
Colore (EBC): 38-42
Grado di amaro (IBU): 13-15
Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti

Cioccolato, declinato in modi diversi, dalla tavoletta fondente al tortino dal cuore caldo, oppure dolci di crema al cucchiaio, mandorlato, pasticceria secca.

Baladin è **partner** della **guida *I Formaggi d'Italia*** edita da Le Guide **de L'Espresso**. Troverete indicati **per ognuno dei 91 formaggi recensiti un abbinamento con le nostre birre**.

Xyauyù 2015 è consigliata con: Ricotta di Bufala Campana (Campania), Formaggio in Fossa di Sogliano (Emilia Romagna), Storico Ribelle (Lombardia).

Formati

0,50L

© Copyright 2021 Baladin