



XYAUYÙ FUMÈ 2015

Dal colore rubino scuro, piatta, senza schiuma e limpida. Al naso sentori torbati e note maltate tipiche dei whisky sono ben bilanciati su un corpo caldo e sostenuto che si apre nel finale a toni caramellati.

In bocca si amalgamano bene il caramello e le note fumè date dalle botti in cui la birra viene affinata e che rimangono nel finale dopo aver concesso un breve accenno all'aroma di frutta matura.

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

Un buon fine pasto, oppure in abbinamento con cioccolato fondente o sigari non troppo aggressivi.

Formati

0,50L

