



XYAUYÙ FUMÈ 2018

Xyauyù Fumè 2018 si presenta limpida, di color tonaca di frate, priva di schiuma e gassatura.

Al naso, dopo un breve periodo di ossigenazione, si evidenziano sentori torbati e note maltate, rinfrescate da un appena percettibile sensazione acetico-balsamica.

In bocca le note affumicate dalle botti in cui la birra viene affinata si accompagnano ad un aroma di liquirizia e frutta matura che si bilanciano con una leggera nota acidula che stuzzica la lingua allungando la persistenza del sapore in bocca.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 13,8%

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

