

## Baladin Xyauyù Fumè

**Proefnotitie:** Donkere robijnrode, heldere kleur, zonder schuimkop. De turfachtige geuren en moutige tonen - typisch voor whisky - zijn goed uitgebalanceerd op een sterke en warme body.

De karamel en rokerige tonen van de ouder wordende, Schotse whiskyvaten komen in de smaak harmonieus samen, met tonen van karamel en rijp fruit in de afdronk.

**Specificaties:**

<b>Producent</b>	Baladin
<b>Land van herkomst</b>	Italië
<b>Streek / Gebied</b>	Piemonte
<b>Sluiting</b>	Kroonkurk
<b>Categorie</b>	Bier
<b>Alcoholpercentage</b>	14%



**Smaakprofiel:** Harmonieus, rijp fruit, rokerig

**Productieproces:** Gemalen mout en water worden samen gemengd om de mash te verkrijgen. Deze mash wordt verwarmd, zodat enzymen het zetmeel om kunnen zetten naar vergistbare suikers. Als dit proces klaar is volgt de filtering, waardoor vloeibare wort (mengsel van suiker en water) overblijft. Dit wordt gekookt, waarna de hop erbij komt. Het gistingsproces begint en na 3-4 weken fermentatie wordt groen bier gecentrifugeerd en overgebracht naar een rijpingstank. Hier verouderd het bier gedurende 6 tot 18 maanden, waarna het wordt overgebracht naar eiken vaten die Schotse whisky bevatten. Na een variabele verouderingsperiode van het vat (12 tot 60 maanden) worden verschillende vaten gemengd en na verschillende kwaliteitscontroles worden de bieren verpakt en gedurende enkele maanden (6-12 maanden) bij kamertemperatuur bewaard. Na een laatste kwaliteitscontrole mag het bier op de markt worden gebracht.

**Bier & spijs:** Perfect aan het einde van een maaltijd, lekker met donkere chocolade, kaas en een sigaar.

**Achtergrondinformatie:** In 2012 bereikt de veroudering van Xyauyù een nieuw niveau met de komst van Schotse vaten die werden gebruikt om geweldige Schotse whisky's te verouderen. Een goede vriend van Theo heeft connecties bij Laphroaig; hier komen de vaten vandaan waar het bier op rust.

De Xyauyù Fumè onderscheid zichzelf door de aanwezigheid van turfachtige tonen, afkomstig van deze whiskyvaten.