

商品名(伊) Birra Menabrea 75 Bock Top restaurant

商品名(日) メナブレア 75 ボック [トップ・レストラン]

発酵方法 ラガー(下面発酵)

生産者情報 メナブレア

生産地域 ピエモンテ州 ビエツラ

原材料 麦芽、コーン、ホップ

アルコール% 7.5%

賞味期限 製造日より15カ月

飲用温度 6-8℃

スタイル/他 ボックとはアルコール度の高いラガービール(下面発酵)のことで、今では南ドイツを代表するビールとして知られていますが、その起源は14-5世紀の北ドイツアインベックにあるといわれています。そのため、最後のベックがなまって、ボックと呼ばれるようになったそうです(雄ヤギ説もあり)

メナブレアの[ボック]はダブルモルト。

ルビーのような輝きを持つ琥珀色をしており、はっきりとした麦芽の甘みを感じる濃厚なフルボディのビールです。

常にしっかりとしたアルコール度を意識させ、濃厚に見えますが、口に含むと収斂性はなくスムーズ。

しっかりしたアルコールと味わいは、脂の多いサーモンとはとても相性よく、ほかには赤身肉、チーズと良いでしょう。また、フルーツの酸味や甘みのあるお料理ともお試しください。

メ モ ラベルには、ラインナップ4商品すべてに番号が割り振られています。
ライトと共に誕生したボックの75は、アルコール度7.5%に由来しています。

商品情報

商品番号 748-821

単品商品コード

参考小売価格 オープン価格

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.20 Kg

単品サイズ 077x 077 x285 (LxDxH) mm

カートン重量 7.4 Kg

集合包装用商品コード

カートンサイズ 155x 240 x290 (LxDxH) mm

