

商品名 (伊) Birra Menabrea 5,2 Weiss Top restaurant

商品名 (日) メナブレア 5,2 ヴァイス [トップ・レストラン]

発酵方法 エール(上面発酵)

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 大麦の麦芽、小麦の麦芽、ホップ

アルコール% 5.2%

賞味期限 製造日より15カ月

飲用温度 6-8℃

スタイル/他 上面発酵ビールの代表でもある“ヴァイス”ビールは、メナブレア社が契約するドイツ西部のヴィンヴァイラーにあるビール製造工房で生産しています。

伝統的なスタイルで、軽いホップとフルーティでスパイシーな香りはさわやか。

麦わら色をしており、泡は濃厚でクリーミー。

フィルターにはかけていないため、酵母が含まれ透明度が比較的低く濁っています。この濁りはフィルターにかけていない昔ながらのヴァイスビールらしい特徴です。この濁りは活動を終えた酵母。コクのある旨みとなりますので、栓を抜く前に少し転がすように動かして下さい。振りすぎると吹き出しますのでご注意ください。

お料理はよりしっかりとした味わいと相性がよいため、お肉のロースト、ジビエ、ウィナーソーセージと相性抜群。

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。最後に登場したヴァイスのラベルの数字は、5,2%のアルコール度数をそのまま採用しました。



商品情報

商品番号 748-831

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

