

商品名（伊） Birra Menabrea Weiss

商品名（日） メナブレア ヴァイス

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。



メモ 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、ウィンナーソーセージと相性抜群。

## 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 330ml

入り数 24

単品重量 560g

単品サイズ 060x 060 x220 (LxDxH) mm

カートン重量 13.7 Kg

カートンサイズ 375x 250 x225 (LxDxH) mm



8 009076 000848

集合包装用商品コード

8009076000855

