

商品名	WeizenBock ≪ヴァイツェンボック≫	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	南ドイツスタイル	2-ROWモルト
味わいタイプ	芳醇	小麦モルト
香り	バナナ・クローブ系	C-75モルト
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	7%	
IBU(苦味)	20	
飲み頃温度	8~12℃	使用ビターホップ
		Hersbrucker
		使用アロマホップ
		Hersbrucker
		酵母
		ヴァイツェン

商品説明

☆きっかけ

伊勢角ではSANTA-san に飲んでもらおうと11月末に仕込みましたが、今年はお利口にしてなかったのでSANTA-sanが来てくれなかった。>< (なんて、今回はじっくり熟成しました^^) 冬がちらつく頃から春にかけて飲みたいビールですね。

☆こだわり

小麦麦芽由来の白濁したヴァイツェンと、カラメル麦芽を使用した濃厚でコクのあるボックビールの特徴を併せ持ち、通常のヴァイツェンと比べ、色、ボディ、コク、度数ともに強いビールです。

今回は発酵温度帯を高く管理しバナナ香強めに仕上げました。

熟成を長期取ることで、アルコールの角が取れ、麦芽の甘みとともに、強いコクと濃厚な味わいをお楽しんで戴けるようにしました。

☆特徴

見た目にフルボディを彷彿させ、鼻をバナナ香が覆い、口に流し込むと口内にモルトの甘味と、熟成によって丸くなったアルコールが口内に広がり喉の奥へと滑り込んでいきます。鼻を抜ける戻り香は微かにクローブ香をのぞかせます。

まろやかな優しさは、冷えた身体と気持ちをほっこりさせてくれます。^^

伊勢角屋麦酒

〒516-0017 三重県伊勢市神久6丁目428

TEL 0596-21-3108 FAX 0596-21-3109

<http://www.kadoyahonten.co.jp>