



LONDON LAGER

4.5% ABV

ミーントゥタイム・ロンドンラガー



澄んだロンドン

東アングリア産モルト & ケント産ホップ

ミーントゥタイム醸造責任者のアラスター・フック氏は究極のイングリッシュラガーを造るのに20年を費やしました。

彼の論法は明快でした。名高いヨーロッパ・ラガーの醸造者達は、軟水と中性酵母を使用することで、地元産のモルトとホップの風味だけが前面に出るようにはからいます。

東アングリア地方は世界最良質の大麦芽の産地であり、ケント州もまた世界のホップの産地であります。

ロンドンはその二つの産地の間に位置し、両方を一緒にしてただモルトとホップの味だけを堪能できる、単純明快で雑味のない長期間熟成の生のラガーを造るのにちょうどよい場所にあるのです。

フードペアリング ~食の組み合わせ~

ミーントゥタイム社のロンドン・ラガーに使われているホップは、熟成チーズ、ハム、燻製肉のような風味の強い食品や脂身の多い魚にはどのラガーよりも相性が良いです。

容量: 330ml

ボトル / ケース12入り

ボトル重さ: 650g

賞味期限: 製造より約 12 か月

度数 4.5%

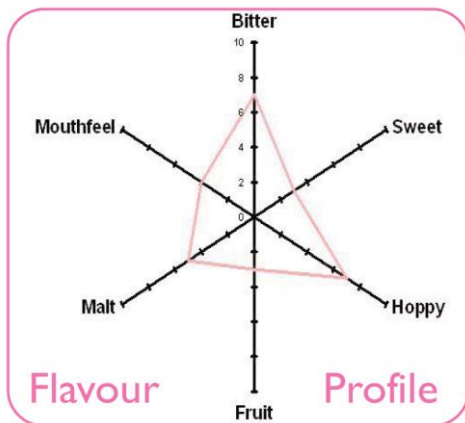
美味しく味わえる温度: 5~9°C

ベスト温度: 7°C

バーコード:

(ボトル) 5060013161834

(ケース) 5060013161841



INGREDIENTS 原材料

穀類

イングリッシュ・ピルスナー麦芽: まろやかで甘い麦芽の味わい

ティップル・ペール麦芽: 滑らかで甘い味わいを出します

ペール・クリスタル麦芽: ホップの苦みとのバランスを提供します

ホップ

ゴールドディングス: 苦さと、オレンジピールの豊潤な香り

ソブリン: まろやかでフルーティーなオレンジの花の香り

イースト

サウスバヴァリアン・ラガーイースト (下面発酵酵母): クリーン酵母