



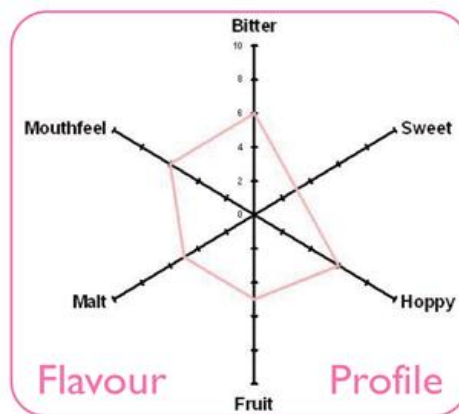
LONDON PALE ALE

4.3% ABV

ミーンタイム・ロンドンペールエール



150年前、新しいビターエールスタイルのペール・エールの人気はとて高く、醸造者は需要に応えるために カリフォルニア産ホップを輸入せざるをえなかった。ミーンタイム・ロンドン・ペール・エールは、その伝統に今も忠実に従い、大量のアメリカ原産のカスケードと センテナルのホップを混合して複雑な柑橘系のアロマを、イギリス原産のケンティッシュ・ゴールドディングスで フレッシュなスタイルをもたらす苦味を出しています。これらが合わさって、複雑なスペアミント、青草、綿織物のようなアロマ、柑橘系フルーツのような風味、そしてペール・エールの醍醐味ともいえる苦味の締めくりが鼻一杯に広がります。



2007- WORLD'S 50 BEST BEERS International Beer Challenge

容量: 330ml 度数4.3%

美味しく味わえる温度: 5~9℃ ベスト温度: 7℃

ミーンタイム・ブリュイング・カンパニー

ロンドンの南、世界遺産に登録されるグリニッジの歴史的街にある、2000年創業の新しいビール醸造所です。グリニッジ天文台を背にして、ドアの向こう側には、テムズ川が流れています。創業者で醸造責任者のアラスデア・フックは、「醸造技術の伸ばすため、新しい味わいをみなさんに提案し続けるために」と、その永遠の川の流れに目を向けて続けます。



創業以来数多くの世界的ビールの品評会(世界のビールトップ50に4つが入賞)で成功をおさめ、現在ではロンドンの2つのパブ(ザ・グリニッジ・ユニオン、ザ・オールド・ブリュワリー)を持ち、今やロンドン最大規模の醸造所へと成長しています。

ミーンタイムは、「標準時」の意味。正に、「グリニッジ標準時」から名付けられている。ラベルのデザインは、ロンドンのテムズ川とロンドンのランドマーク「ロンドン・アイ」などの名所が絵描かれている、とてもかわいらしいラベル。