

# FICHE TECHNIQUE (製品情報)



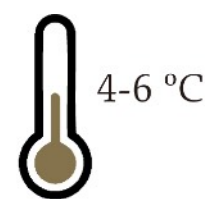
製品名	VIVA Extra Brut (ビバ・エクストラ・ブリュット)
ブランド名	VIVA (ビバ)
製造者名	Fergus (フェルグス)
生産国	ベルギー
色	黄金色
酵母	シャンパーニュ協会酵母、 野生酵母 (オーストラリア)
ブドウ品種	Chardonnay (シャルドネ)
ホップ品種	Hallertau Blanc (ハラタウ・ブラン)
アルコール度数	11.5%
保存方法	14°C~18°C
提供温度	4-6°C
内容量/容器	750ml
輸入方法	全量定温管理輸入

アルコール度数	11.5%
原材料	ぶどう、麦芽、ホップ
特記事項	グルテンフリー、亜硫酸塩等不使用

## 商品説明

唯一無二のハイブリッド・ブリュット、ビバ。  
 シャンパーニュ協会酵母で醸造されたビールと、  
 野生酵母とシャンパーニュ協会酵母で醸造されたワイン、  
 最高品質の二つを完璧なタイミングでブレンド。  
 その後に瓶内で3度目の発酵が行われる。  
 ワインとして見ると、酸味と苦味を併せ持つ最高の食前酒。  
 ビールとして見ると、果実味あふれる無二の食中酒。  
 食前酒、食中酒としてあらゆる場面に相応しい。  
 ボディは軽く、いつまでも飲み飽きしない。  
 ドライな後味があらゆる料理との相性を保証する。  
 さらに独自製法によるグルテンフリー。

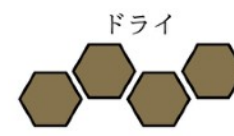
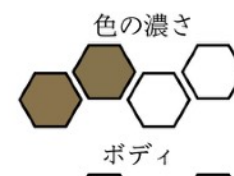
生物工学者の醸造家と、データ専門家のビールソムリエ  
 二人によるプロジェクトとして始まった。  
 3,000種類以上のビールの風味を分析し、  
 これまでにないものを追求した。  
 そしてビールにワインという文脈が交差し、  
 全く新しいハイブリッドが誕生した。  
 コロナ禍のロックダウン中に開発された作品には、  
 新型コロナウイルスに打ち勝った、  
 人生への賛歌として「ビバ」という名前がつけられた。  
 生産が開始されるとすぐに世界中にファンを広げ、  
 各国の一流レストランでの提供も広がっている



飲用温度



熟成して  
変化



ワイン ブドウ パッション・フルーツ

ウェブサイト	<a href="https://vivabrews.jp/">https://vivabrews.jp/</a>
輸入者	今屋株式会社