

FICHE TECHNIQUE（製品情報）

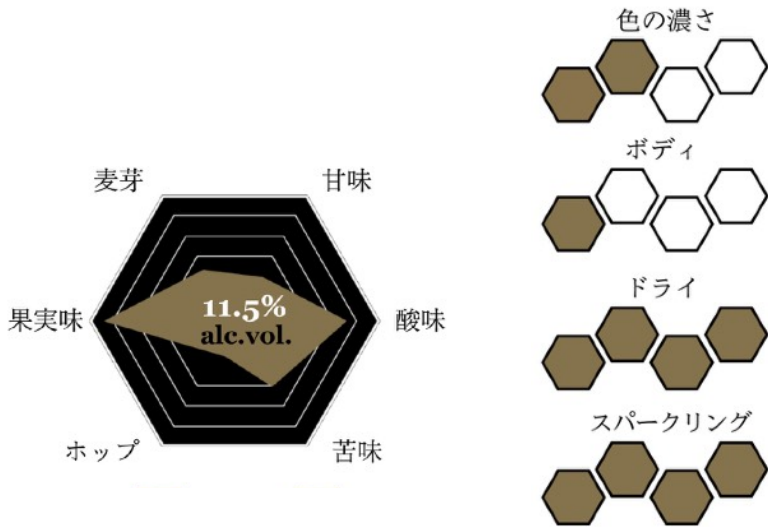


製品名	VIVA Extra Brut (ビバ・エクストラ・ブリュット)
ブランド名	VIVA (ビバ)
製造者名	Fergus (フェルグス)
生産国	ベルギー
色	黄金色
酵母	シャンパーニュ協会酵母、 野生酵母 (オーストラリア)
ブドウ品種	Chardonnay (シャルドネ)
ホップ品種	Hallertau Blanc (ハラタウ・ブラン)
アルコール度数	11.5%
保存方法	14℃~18℃
提供温度	4-6℃
内容量/容器	750ml
輸入方法	全量定温管理輸入

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
シャルドネ、麦芽、ホップによる新世代のお酒、 「ビバ・エクストラ・ブリュット」。 シャルドネはシャンパーニュ協会酵母と野生酵母で発酵。 麦芽とホップはシャンパーニュ酵母で発酵。 最高のタイミングで2つが混ざり合い、 3度目の発酵を経て生み出されます。 シャルドネ、麦芽、ホップの香りが混ざり合い、 これまでにない全く新しい香りと風味が生まれました。シャルドネ由来の微 かな甘味と豊かな酸味、麦芽由来のコクや旨味、ホップ由来のほのかな苦みが 調和して一つになっています。 原料は100%ベルギー産で、シャルドネ、麦芽、ホップのみ。 100%ナチュラル。亜硫酸塩も不使用です。 また、グルテンフリーであるため、アレルギーによりビールをお飲みいただけ ない方にも安心して召し上がっていただけます。 ヴィンテージを重ねるごとに泡が落ち着き、 風味も深みを増していきます。 「ビバ」は爽やかな甘味と、深い味わい。ほのかな苦みがアクセントを加え る、正に人生の讃歌です。

	https://vivabrews.jp/
ウェブサイト	
輸入者	今屋株式会社



アロマのキーワード		
ホップ	甘い柑橘	酸っぱい柑橘
花束	パッションフルーツ	パイナップル

