



Deutschland



ヴァイツェン



分類：エール系 | 発酵方法：上面発酵 | 発祥国：ドイツ

ビールの色



Point
1

フルーティーな香りが楽しめる！ドイツ生まれの白ビール。



14世紀から続くドイツ伝統の白ビール、ヴァイツェン。ベルギーでは白ビールをオレンジビールなどで風味付けをしていますが、ドイツのヴァイツェンは、ヴァイツェン酵母によるバナナやクローブのような香りが特徴です。またホップが少ないことから苦みが少なく、舌触りも濃密で「まるで飲むパンのようだ」と言われることもしばしばです。

Point
2

小麦麦芽をたっぷり使用！ろ過していない白濁が特徴。

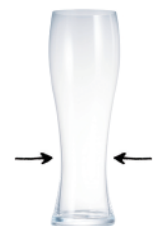


ヴァイツェン (Weizen) はドイツ語で小麦を意味します。通常ビールの麦芽は大麦を発芽させたものですが、ヴァイツェンでは50%以上小麦麦芽が使われています。ヴァイツェンはヴァイスビアとも呼ばれ、こちらはヴァイス (weiss=白) ビア (bier=ビール) の名前の通り白ビールという意味。小麦は大麦に比べタンパク質が多い上に、ろ過しないため白く濁っていますが、特にろ過したものは「クリスタルヴァイツェン」と呼ばれます。

Point
3

甘い香りはビールが苦手な人にも。
クリーミーな泡も美味しさの秘密！

泡立ちが豊かで泡がいつまでも持続するのも、小麦麦芽によるヴァイツェンの特徴です。泡がカバーしていることもあり、フルーティなフレーバーも最後まで愉しむことができます。ビールの苦さがちょっと、という人も、ヴァイツェンなら気に入るはず。ヴァイツェン特有の白く濁ったグラデーションと、豊かな泡の層を最後まで持続させるグラスで味わいたいものです。



ヴァイツェングラス

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう!



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう!



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。