

Koninkrijk België





分類:---

発酵方法:自然発酵 発祥国:ベルギー

ビールの色



新旧ランビックをブレンド、更に長期熟成させたグーズ



2~3年、樽で熟成させたランビックと、熟成が1年ほどの若いランビックを、ブレンドして作ったものを「グーズ」 と呼びます。びんに詰めてからもさらに長期間熟成させますが、その間にびんの中で二次発酵が行われ、最初の ランビックとはまったく違ったビールができあがります。半年から、長いものでは3~7年寝かせて作られます。



びんの中で二次発酵! シャンパンのような豊かな炭酸を楽しめる。



ランビックはあまり泡がたちませんが、グーズには炭酸 がたっぷりと含まれています。これは、ブレンドされた 若いランビックには糖が残っているため、活発な二次 発酵がシャンパンのようにびんの中で進むからです。 そのためグーズは、シャンパンボトルに詰められ、コル クで栓をされるのが一般的です。コルクを抜くと、まる でシャンパンのようにグラスの中で発泡し続けます。



ブレンドと熟成によって生み出される、 複雑な香りと味わい。

「麦で作ったスパークリングワインだ」という人がいるほど、 グーズはビールの常識とかけ離れた味です。心地よい酸味 があり、炭酸もビールというよりシャンパン。黙って出された らビールだと分かる人は、少ないのではないでしょうか。ま た、その個性的な香りは、テイスティングでは「馬小屋」「倉 庫」などと表現されることも。ユニークな香りや味わいに初 めは驚きますが、慣れればやみつきになること間違いなし。



Beer log Date 目付 Name ビールの銘柄 Rating お気に入り度 Style EPZタイル **ABV** アルコール分 Raw Materials 原料 Country 原産国 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 炭酸の刺激 12345 甘み 12345 苦味 1 2 3 4 5 後味の強さ 1 2 3 4 5 酸味 12345 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

Date 目付

Style ETZATN

Name ビールの銘柄

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

Beer Taste 味わい

草木・フラワリー (ホップ由来の香り) 1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

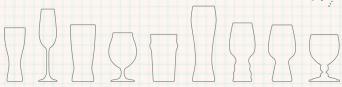
酸味 1 2 3 4 5

炭酸の刺激 12345

後味の強さ 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。