



Deutschland



ヘーフェ 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

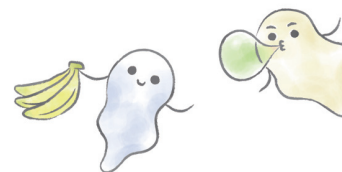
酵母をあえてろ過しない、南ドイツの白ビール。



南ドイツ伝統の小麦ビール、ヴァイツェン。その中でも特に、酵母をろ過していないものを「ヘーフェヴァイツェン」といいます。「ヘーフェ」とは、ドイツ語で「酵母」という意味。たんばく質が豊富な小麦を用い、酵母をろ過していないため、白く濁っています。ホップの苦みは少なく、泡立ちが豊かなスタイルです。

Point
2

バナナやバニラを思わせる、豊かな香りと味わいが魅力的！



ヘーフェヴァイツェンは、フルーティーな香りが特徴。バナナやバニラ、風船ガムを思わせるような香りがするものもあります。これらの香りは人工的に風味づけされたものではなく、醸造の過程で酵母の働きによって生まれます。ホップの苦みや香りは抑えられているため、華やかでフルーティーな香りを存分に楽しめます。

Point
3

注ぐ前にびんを転がすのが伝統！
レモンを搾るのもオススメ。

ヘーフェヴァイツェンを飲む際のポイントは、注ぐ前にびんを転がすこと。びんの底に溜まった酵母を、よくかき混ぜてから飲むことで、酵母の風味と豊潤な口当たりを楽しむことができます。また、ドイツではヴァイツェンにレモンを添えて出されることも多いので、本場さながら、レモンを搾ってさっぱりと飲むのもオススメです。



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。