



Republik Österreich



ウィンナーラガー

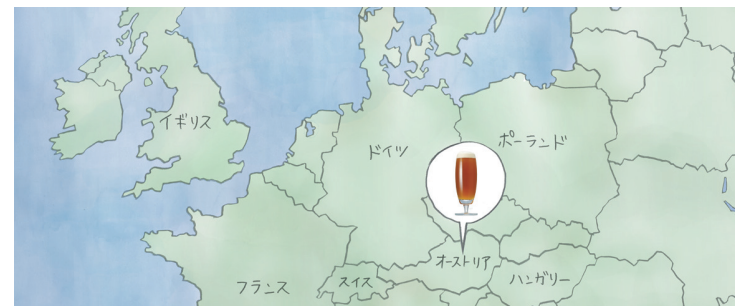


分類：ラガー系 | 発酵方法：下面発酵 | 発祥国：オーストリア | ビールの色



Point
1

赤く透き通る、美しい色合い！ ウィーン生まれのラガービール。



オーストリアのウィーンで生まれた、赤銅色のラガービール。それがウィンナーラガーです。低めの温度で焙燥されたウィンナーモルトを使用しており、赤みがかったのが特徴。かすかにトーストのような香りもします。モルトとホップのバランスが、ほどよい苦みとすっきりとした飲み口を演出します。

Point
2

ウィンナーラガーの弟分？ ドイツの「メルツェンビール」。



ウィンナーラガーと特別なつながりのあるビールが、ドイツのオクトーバーフェストで飲まれているメルツェンビール。ウィンナーラガーを完成させた醸造家アントン・ドレハーが、そのレシピを友人のガブリエル・セドルメイルに譲り渡し、そのレシピにならって造った「弟分」のようなビールがメルツェンだったのです。

Point
3

ウィーンからメキシコ、そしてアメリカへ。
歴史の荒波を越えて、人気再燃！

ヨーロッパ四大ビールの一つに含まれるウィンナーラガーですが、オーストリア・ハンガリー帝国の崩壊と共に、一度は衰退してしまいました。しかしメキシコでは、19世紀にオーストリア人が持ち込んだウィンナーラガーをベースにしたビールが造られ続けており、遠く離れた地で現在も飲まれています。また、1980年代のアメリカでのブームを始め、世界各地で人気が再興しています。



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。