

Meticulous Affixation / メティキュラス・アフィクセイション

BA Sour / 5.0% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：ピルスナーモルト、小麦、エージドホップ（ヨーロッパ産）
- 発酵容器：赤ワイン樽（日本）、白ワイン樽（フランス）
- 発酵熟成時間：18 か月
- 副原料：なし
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

つい最近ベルギーを旅して、ランビック系のビールをたくさん飲んできましたが、間違いなくこのビールはそれらに類似するものと言えるでしょう。

- 香り：熟したアプリコット、ファンクな硫黄感、埃臭さ
- 味わい：洋梨、噛み応えのある、鋭い酸味とフルーツの果皮感
- 酸味：最初は鋭いですが、すぐに和らぎ邪魔をしない感じ

【保管と賞味方法について】

- 保管場所：冷暗所
- サービング温度：4°C~10°C
- おすすめグラス：タンブラー、チューリップ、フルーツシャンパングラス、スニフター

瓶を開ける際に、コルク抜きが必要な場合があります。栓を抜いた直後には泡が出てしまう可能性があるため、必ずシンクなど水回りのある場所で開けてください。また、コルクが飛んでしまうこともありますので、開栓の際はくれぐれもご注意ください。

保管中は瓶を頻繁に動かさないようにし、横に寝かさず立てるように置いてください。瓶底には酵母や菌が沈殿しています。注ぐ際に、これらがビールと一緒に出ないように、ゆっくりと瓶を傾けながら注いでください。

Meticulous Affixation

BA Sour / 5.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Pilsner malt, wheat, unmalted wheat and Aged European hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used Japanese red wine and French white wine barrels
- Time: 1.5 years in barrel
- Adjuncts: None
- Priming Sugar: Locally sourced honey

As someone who recently spent time in Belgium and tried a fair number of lambics, this beer is definitely in that realm.

- Aroma: Ripe apricot, funky sulfur, slight dustiness,
- Taste: golden pear, tangy chewy fruit leather finish
- Sourness: strong up front, but backs off quickly

【Storage and Handling】

- Storage: Store in a cool, dry and dark place.
- Serving Temperature: 4-10C
- Glassware: Tumbler, Tulip, Flute, Snifter

When opening these bottles, a corkscrew wine opener may be needed. It's also recommended that these bottles should be opened in the presence of a sink as they may foam over. Please be careful of the cork as it will often pop and fly off.

Do not disturb the bottle during storage and store upright. Do not agitate the bottle before pouring. There will always be a layer of yeast and bacteria at the bottom of these bottles that should not be poured into the glass and remain in the bottle. Pour gently and slowly tilt the angle of the bottle to prevent the settled microorganisms from entering the glass.