

2年以上の年月が経ち、このビールが遂に完成した。インペリアルスタウトといえば、木樽で長期熟成をさせて得られる変化がとても好きで、我々にとって時間をかけて行う熟成は必要不可欠な工程だ。木樽=オーク由来の要素も然り、液体そのものも年月と共に落ち着きのある味わいへと変化する。

地元静岡や日本のものを使用する『GMT+9』シリーズのポリシー通り、熟成用に選定した木樽は、ガイアフロー静岡蒸溜所の木樽を譲り受け使っている。さらに日本のウイスキー樽は、まずバーボン樽として使われたのちにウイスキー樽として使用されるのが一般的だ。そのため、ビールへの味や香りの移り方が、よりまろやかで上品な仕上がりとなる。今回のインペリアルスタウトでは数多くの樽から4本を選び、味の表現やバランスを優先しながらブレンドをしている。

## **Curious Conundrum / キュリアス・カンナンドラム**

Imperial Stout / 11.0% ABV

- 添加酵母：US-05
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、エニグマ・コロバス・ファハト（ホップ）
- 発酵容器：ガイアフロー静岡蒸溜所 バーボン樽（静岡県静岡市）
- 発酵熟成時間：24 か月
- 副原料：なし

それぞれのフレーバーを包含するだけのフルボディを持っている。味のバランスが一口ずつ変化していく感覚も、ぜひお楽しみいただきたい。

- 香り：ダークフルーツ、プラムやラムレーズンの印象が黒糖へ。最後に微かなウイスキー感も。
- 味わい：ブルーベリーやブラックベリーを連想させ、カラメル化された糖から出発して、クリーンなウイスキーと木樽由来の熟成された様子が感じられる。

### **【保管と賞味方法について】**

- 保存方法：要冷蔵
- おすすめグラス：スニフター、チューリップ

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。

**開栓時には栓抜きとナイフをご用意ください。**まず栓（王冠）下の蠟部分にナイフで一周ぐると切れ目を入れます。その後、栓（王冠）部分の蠟を剥がし、栓抜きで開栓してください。

This beer has been over 2 years in the making. With the timing of our first imperial stouts, barrel-aging was a must. Barrel-aging opens up stouts to a whole new level of complexity. Of course, flavor from the barrel is absorbed, but additionally the time in the barrel allows for the initial stout to mellow and round out, creating the richness of these first two releases.

When selecting barrels, the choice was easy; We had to use Japanese Whisky barrels. These barrels of course coincide with GMT+9's mission of showcasing Japanese local ingredients. With this in mind, we partnered with Shizuoka Distillery. Additionally, Japanese Whisky is generally incredibly balanced considering they are made using second-use bourbon barrels. I believe this allows for a greater balance between whiskey flavors and that of the original beer.

This blend was selected from a thorough trial of blending from some of our longest aging barrels. We eventually landed on a blend of four that we found balanced yet expressive.

## **Curious Conundrum**

### **Imperial Stout / 11.0% ABV**

- Inoculation Microorganisms: US-05
- Wort: Combination of malts, oats, Enigma/Columbus/Pahto hops
- Fermentation Vessel(s): ex-Bourbon ex-Whisky casks from Shizuoka Distillery
- Time: 24 months in barrel
- Adjuncts: n/a

The journey begins aromatically with heavy notes of dark fruit, plum and rum raisin that fade to sweet molasses and brown sugar, finally leaving whispers of the whiskey yet to come. On the palate, similar characteristics intermingle. Again, dark fruits, particularly blue and blackberry dance with caramelized sugars that finally culminate in a crescendo of clean whiskey aged in fine oak. The body is full, developed and round giving the flavors plenty of space to showcase themselves. Expect the balance of flavors to morph and reassess with every sip.

#### **【Storage and Handling】**

- Storage: Refrigerated space
- Serving Temperature: 4-10C
- Glassware: Snifter, Tulip

Do not disturb the bottle during storage and store upright. Do not agitate the bottle before pouring. When opening, use a bottle opener and if necessary, a knife to cut through the wax on top.