

各7000本限定

AUTUMN&WINTER Beer Lineup

麦のワイン11/19解禁

まるでワインのようなビール。

ワイン並みの高アルコールを持ち、ワインのように長期熟成が可能です。

ビール大国イギリスがフランスワイン人気に對抗して造ったビール

麦のワインは19世紀のイギリスを発祥とするれっきとしたビールの1種です。寒冷でブドウ栽培が出来なかったイギリスがフランスワイン人気に嫉妬して造ったと言われていました。“ワイン”と名に付くようにビールでありながらワイン並みのアルコール度数を持ち、ワインのように年単位での長期熟成が可能です。当時は大麦麦芽を主原料とした「バーレイワイン (Barley Wine)」1種類でしたが、1980年代にアメリカで小麦麦芽を主原料にした「ウィートワイン (Wheat Wine)」が誕生しました。両ビールともに原材料は通常ビールと同じ麦芽、ホップ、水、ビール酵母のみ。それを膨大な量使用し、極限までアルコールを高め、通常の6倍以上の熟成期間を経て完成します。完成までにかかるコストが並大抵ではないことから、日本で造っているメーカーはほとんどありません。

Un^{angel}
Wheat Wine

&

el Diablo
Barley Wine



麦のワインはシャンパンと同じ瓶内2次発酵製法で仕上げています。

1次発酵の終わったビールからビール酵母を取り除き、そこに新しく元気なビール酵母と麦汁(ビール酵母の発酵活動に必要な養分)を投入。そのビールを1本1本を手で瓶に詰めています。



19日0時(18日24時)
樽生も解禁!



サントガーレン取扱ビアバーの一部では19日0時に樽生が解禁されます。

■ GRIFFON 渋谷店
渋谷区渋谷2-22-6 幸和ビル
B1F / ☎ 03-3498-0839
■ GRIFFON 新宿店
新宿区歌舞伎町1丁目2-1
ナインティー新宿ビル B2F /
☎ 03-6302-1810
など。他、解禁店の情報は公式サイトで

【内容量】300ml 【アルコール】10% 【賞味期限】5年間(要冷蔵)

秋冬
限定

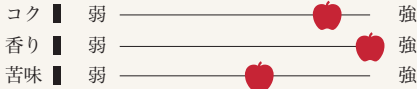


Apple Cinnamon Ale

【アップルシナモンエール】

焼きりんご使用のアップルパイ風味

500個の焼きりんごを副原料に使ったアップルパイ風味のビール。焼き立てアップルパイを思わせる香りはお酒が飲めない人まで「美味しそう!」と虜にってしまうほど。泡はふんわりシナモン。1口飲めば甘みなコクとリンゴの酸味、ホップの苦みも顔を出し、余韻にはメープルシュガーの香ばしい甘味が。食後のデザートビールにもおすすめです。Alc 5%



湘南ゴールド

【Shonan Gold】

神奈川が12年の月日をかけ開発した同名のオレンジを丸ごと使用。栓を開けた瞬間から飲んだ後のゲップにまでオレンジが弾けます。国際ビール大賞のフルーツビール部門で4度日本一に輝く。



春夏
限定

Pineapple Ale

【パイナップルエール】

約600Kgの手切りゴールドデンパインを使用した夏季限定のフルーツビールです。果実はビールが発酵する前の麦汁に投入。果実と麦汁と一緒に発酵させることで、泡までほんのり甘いパイナップル風味。



春夏
限定

サントガーレンさくら

【Sankt Gallen Sakura】

“天下第一の桜”と称される長野県伊那市高遠の本物の桜の花・桜の葉を使った、ふんわり桜餅風味のビールです。



春季
限定

甘くない
チョコビール



バレンタイン
限定

写真は2014年のものです。

サントガーレンのチョコビールはチョコレート不使用。つまりビール本来の原料のみでチョコレート風味を表現しています。