



生産者: Aeblørov (エーブルロー) 生産地: デンマーク Webサイト: <https://www.aeblørov.com/>

シードル、ワイン、ビールの枠を超えた「ハイブリッド・モンスター」の生産者。リンゴだけでなく、ブドウ、桃、ラズベリー、カリン、などの果実を野生酵母で発酵、酸化防止剤無添加、無濾過で醸造。ほぼ全ての銘柄でオーガニック認証取得。2011年に創業者のガレージで30リットルのタンクを使った実験的な醸造からスタートし、現在はTo Øl Cityの中に醸造所を構える。

【取り扱い商品】

	Sig Natur 2020 (果実酒, 6.4%, 750 ml) オーガニックサイダー、シードル。 デンマーク産のPigeon種とBramley種、2種類のリンゴを野生酵母で6か月間発酵、さらに6か月間の瓶内二次発酵の後にデゴルジュマン。 唯一「ハイブリッド」でない、リンゴだけで作ったフラッグシップ。 原材料: リンゴ
	Møn Amour 2019 (果実酒, 8.1 %, 750ml) シードル/ワインのハイブリッド デンマーク産の有機栽培で育てられたリンゴとブドウを2か月間発酵、その後18か月間の瓶内二次発酵の後、デゴルジュマン。 原材料: リンゴ、ブドウ
	Bonanza 2020 (果実酒, 6.0%, 750ml) シードル/ワインのハイブリッド リンゴ、ブドウ、カリンのサイダー。 デンマーク産のリンゴ、ブドウ、カリンを野生酵母で2か月間発酵させ、6か月間の瓶内二次発酵後にデゴルジュマン。 原材料: リンゴ、ブドウ、カリン

	Vin de Table “Rouge” 2020 (果実酒, 8.6%, 750 ml) シードル/ワインのハイブリッド ドライな口当たりのリンゴとブドウのサイダー。 Rød Aroma種のリンゴを3ヵ月間発酵させ、ブドウを加えて2ヵ月間のマセラシオン、さらに6ヵ月間の瓶内二次発酵を経てデゴルジュマン。 ブドウ品種は、ロンド、カベルネソーヴィニヨン、メルロー 原材料: リンゴ、ブドウ
	Golden Shower 2020 (甘味果実酒, 6%, 750ml) シードル/ワインのハイブリッド 有機栽培で育てられたリンゴ、ブドウ、カリンを使用したサイダー。 2ヵ月間醸したRød Aroma 種のリンゴとブドウにカリンとAnanas Reinette 種のリンゴをブレンド。さらにホップとエルダーフラワーを加えて4日間マセラシオン。6ヵ月間の瓶内二次発酵後にデゴルジュマン。 原材料: リンゴ、ブドウ、カリン、エルダーフラワー、ネルソンソーヴィンホップ
	Pêchillant 2020 (果実酒, 7.2 %, 750 ml) シードル/ワインのハイブリッド 桃とラズベリーを使ったシードル。クラフトビールのブリュワリーMikkeller Baghavensとのコラボ。 リンゴ、桃、ラズベリー、ブドウのサイダー。 野生酵母で4ヵ月間発酵後、瓶内で6ヵ月間発酵・熟成。 原材料: リンゴ、桃、ラズベリー、ブドウ
	Brutal! 2020 (発泡酒, 8.0%, 750 ml) シードル/ワイン/ビールのハイブリッド リンゴ、カリン、ブドウ、ラズベリー、と野生酵母で発酵させたビール(ワイルドエール)を使った挑戦的な銘柄。クラフトビールのブリュワリーMikkeller Baghavensとのコラボ。 有機栽培で育てられたリンゴ、カリン、ブドウ、ラズベリーを2ヵ月間マセラシオン。Mikkellerのワイルドエールをブレンドし、6ヵ月間の瓶内熟成を経た一品。 原材料: リンゴ、カリン、ブドウ、ラズベリー、ワイルドエール。