

Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN

生産者: Balholm(バルホルム) 生産地: ノルウェー Webサイト: <http://www.balholm.no/>

ノルウェー西部ソグネ・フィヨルドの北岸にある小さな村、Balestrand(バレストランド)、Balholmは、この村に祖父の代から続く果樹園を継いだÅgeが、2005年に始めた小さな家族経営の醸造所&蒸留所。シードル、ブランデー、ジュース等を生産。

地元のリンゴ品種だけでなく、仏ノルマンディー、英サマセットから苗木を輸入したシードル用の品種や、プラムや洋梨なども栽培しており、伝統的な製法を大事にしつつも、自由な発想で様々な味わいのシードルを作っている。果樹園に併設されたCiderhuset(サイダーハウス)では、Balholmのシードルのテイastingや料理とのペアリングも楽しめる。

【取り扱い商品】

	<p>Bjor Viking Cider (甘味果実酒, 16%, 500ml)</p> <p>古い書物に記された北欧バイキング時代のレシピを現代に再現したプレミアムシードル。発酵の途中で蜂蜜を加える独自の製法で、シードルともミードとも違う独特の濃厚な味わいが楽しめる。原料のリンゴ、蜂蜜、ハーブは全てフィヨルド地方のもの。</p> <p>微発泡。甘口。食前酒や食後酒に。ロックやソーダ割でも。</p> <p>原材料: リンゴ、蜂蜜、西洋夏雪草(ハーブの一種) SO2添加なし。</p>
	<p>Epledram 6666 (ブランデー, 40%, 500ml)</p> <p>フィヨルド地方でオーガニック栽培された約20種類のリンゴを使ったアップルブランデー。250リットルの小さな単式蒸留器で2回蒸留、フレンチオーク樽で2年以上熟成させてからボトリング。</p> <p>ストレートやロックで。コーヒーやお菓子、果実、チキンやポークを使った料理との相性も良い。</p>
	<p>Epledram 1833 (ブランデー, 35%, 500ml)</p> <p>フィヨルド地方の約20種類のリンゴを使ったアップルブランデー。250リットルの小さな単式蒸留器で2回蒸留、タンクで1年以上熟成させてからボトリング。</p> <p>ドライでクリアな味わいの中に感じるリンゴやハーブの香り。カクテルのベースにもストレートやソーダ割でも。魚料理や軽めの料理にも合わせやすい。</p>

ブランデーの2銘柄は1833年に6666本のリンゴの樹が植えられたことが地域の果樹園の起源となっていることから名づけられた。

(輸入元)ルーラ株式会社 info@lurra.jp <https://linktr.ee/lurra>