

DECIDERET

生産者: Decideret (デンデア) 生産地: デンマーク Webサイト: <https://www.decideretcider.dk/>

北欧デンマークの島々で育てられたリンゴでクラフトサイダーを醸造しているコペンハーゲンのサイダリー。Decideretのサイダー(シードル)は、従来の甘いリンゴのお酒とイメージされるものとは異なり、ドライでナチュラルワインのような味わい。野生酵母での発酵、無濾過、酸化防止剤を使わないナチュラルな造りにこだわると同時に、好奇心と創造力と職人魂で、枠にとらわれないサイダー&ペットナット造りに挑戦しつづけている。

【取り扱い商品】

	Home alone 2020 (果実酒, 8.0%, 750 ml) フン島の“Allesø(アレーソ)”農園で採れたリンゴ(ホルスタイナーコックス)から造られる単一品種の自然派スパークリングワイン。 非常にドライで、力強くフルーティーでありながら複雑な味わい。 1/3はバーボンの古樽で、2/3はタンクで発酵。 原材料: リンゴ
	Hip-Hop 2020 (甘味果実酒, 7.0%, 750 ml) ドライホップサイダー。フン島産のリンゴを野生酵母で4か月かけて発酵させた後、3種類のホップでドライホッピング。 (ホップ: Mozaic, Simcoe, Mandarina Bavaria) 瓶内二次発酵の後に、デゴルジュマン。 フルーティーでホップの香るフレッシュな味わい。 原材料: リンゴ、ホップ
	ARE YOU SERISE? 2020 + 21 (果実酒, 6.5%, 750 ml) デンマークのチェリーワイン生産者“Frederiksdal(フレデリクスダル)”とのコラボによる、リンゴとチェリーから作られた Brut Nature ロゼ。 2020年に収穫したリンゴを自然酵母で一次発酵、2021年の夏にサワーチェリーを手作業で粉碎し加えマセラシオン(二次発酵)、瓶内三次発酵を経て完成。さわやかでフルーティーな味わい。 原材料: リンゴ、サワーチェリー

	SPONTAN 2020+21 (果実酒, 6.0 %, 750 ml) リンゴとカシスから作られたフルーティーで華やかなBrut Nature ロゼ。フュン島のリンゴから作られたサイダーに、ユトランド半島で採れたオーガニックのカシスを房ごと使い、カルボニック・マセレーションにより仕上げられたカシスサイダー。 原材料: リンゴ、カシス
	PLUMBASTISK 2020 + 21 (果実酒, 6.0%, 750 ml) フュン島のリンゴを自然酵母で発酵、10か月の熟成の後に、リレオ島のオパールプラムを加え、24日間マセレーション。 キリッとした酸味とプラムの香ばしい甘さのバランスが楽しめる。 原材料: リンゴ、オパールプラム

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

20220603