

ドメーヌ・オヤマダ×反射炉ビヤ

Natural Yeast Beer ~Domaine Oyamada~



葡萄の自然果皮で醸した
のびやかで繊細なワインビール

小山田幸紀氏が手掛けた葡萄に
付着した自然酵母で発酵させた
繊細で華やかなアロマと
心地よい酸味が特徴の一杯。

2024年はアロマティックで
芳醇な印象、例年以上に奥行き
のある仕上がりとなりました。

~Domaine Oyamada~

Style: Grapes Yeast Beer
ABV: 5.0% IBU: 10

ドメーヌ・オヤマダ×反射炉ビヤ

Natural Yeast Beer

~Domaine Oyamada~



葡萄の自然果皮で醸した
のびやかで繊細なワインビール

小山田幸紀氏が手掛けた葡萄に
付着した自然酵母で発酵させた

繊細で華やかなアロマと
心地よい酸味が特徴の一杯。

Style: Grapes Yeast Beer
ABV: 5.0% IBU: 10