

リンゴと、ホップの音色



バルト海からの風が奏でる



# ABAVAS



ラトビア



バルト海に面した、北海道より小さい国土は、それ自体が広大な森林のようです。人々は自然と調和した暮らしを大切に、素朴で可愛い工芸品が丁寧な暮らしを彩っています。

アバヴァ渓谷では、川にはトンボが舞い、夏至の頃には人々が伝統衣装に身を包んで太陽の恵みを祝います。零下30度を超える厳しい冬の間、人々は暖炉の前で春を待ちます。

そうした風土で育ったラトビアのリンゴは、とても複雑な香りをまといます。きらめく自然の中でつくられたクラフトシードルは、飲む人たちの旅情をかき立てます。



ラトビアより  
日本初登場

750ml  
330ml  
7.5%

アバヴァス  
スパークリング・ワイン

ホップ・シードル

白樺の森に囲まれた

自然に溶け込む暮らし



# ABAVAS

クラフトシードルの新たな可能性を求めるすべての人に

## ABAVAS HOPPED CIDER **発泡性**

### アバヴァス・ホップ・シードル 〈中辛口〉

数種の天然リンゴ果汁を熟成させた後、シトラホップを加えてブレンドし、さらに熟成を加えます。ほのかな柑橘系の香りと同時に、爽快なホップの香りが立ちのぼります。口の中に広がる優しい余韻は、ホップ・シードルならではのクセになる体験です。ビールで喉をリフレッシュするように、気軽にこのヘルシーなシードルを楽しんで下さい。

750ml  
330ml  
7.5%



## ABAVAS CIDER BRUT PREMIUM **発泡性**

### アバヴァス・シードル・ブリュット 〈辛口〉

酸味と渋みの強い3つの地元品種を、発酵後、8ヶ月間低温で熟成させてからブレンドしています。レモンを思わせる青リンゴの酸味は、シードルというより、極辛口のスパークリングワインのようです。権威あるフランクフルト・国際シードルメッセ2017で金賞を受賞しています。

750ml  
330ml  
8.5%



## ABAVAS CIDER MEDIUM **発泡性**

### アバヴァス・シードル・ミディアム 〈中辛口〉

地元品種を8ヶ月間低温で熟成させてからブレンドしています。メロンを感じさせる香りの後に、甘すぎずスッキリとしたリンゴの余韻が続きます。果実味が開くの若干時間がかかります。食前酒として、移りゆく香りをお楽しみ下さい。

750ml  
330ml  
7.5%



## バルト海の天才醸造家、マルティンス・バルカンス

2010年に設立されたアバヴァス・ワイナリーは、寒さの厳しいバルト海のラトビアで、ブドウを栽培するという困難な挑戦からスタートしました。そこで培った経験を活かしたシードルづくりは、その複雑かつエレガントな香りで、ラトビアのみならずヨーロッパ全土で絶賛されています。

株式会社TRAVESIA

〒107-0062 東京都港区  
南青山2-9-25 Century H 南青山 1F  
[tel] 03-6432-9950  
[mail] info@travesia.jp  
[website] www.travesia.jp

travesia\_cidre

travesia\_cidre