



マニエル・ブスト・アマンディ (スペイン/アストリアス)

1939年創業。創業当初は伝統的なナチュラルサイダーのみを生産していましたが、意欲的にスパークリングサイダー(マヤドル)生産を開始し、スペイン国内のみならず、多くの国にも輸出しています。



入念に選別されたりんごの実を使用し、さわやかでフルーティーな、やや甘口のシードラ。

【りんご品種】
レイネタ、ゴールデン、
パーキング、
ロイヤル・ガラ、
グラン・スミス

マヤドル・シードラ

オープン価格(参考上代) **¥290** +税

スパークリングワイン(250ml) やや甘口
アルコール度数/4.1%



9月~12月の収穫時期に集められる、アストリアスの入念に選別されたりんごの甘味・酸味・渋みをマヤドル独自の伝統的な製法によって搾汁、5~6か月の発酵段階を経て、栗の木の大樽で発酵・貯蔵。濾過もせず数回のデキャンタしか行わず、添加物も加えていない、まったくの無添加シードラ。

マヤドル・シードラ・ナチュラル

オープン価格(参考上代) **¥1,200** +税

スパークリングワイン(700ml) 辛口
アルコール度数/6%