

白ワイン・テイasting解答用紙 (2015年出題 フランス シャルドネ)

外観

清澄度		■澄んだ □やや濁った □濁った
輝き		■輝きのある ■落ち着いた □モヤがかかった
色調	補助 メイン	□グリーンがかかった ■黄金色がかかった ■レモンイエロー ■イエロー □黄金色 □トパーズ □アンバー
濃淡		□無色に近い □薄い ■やや濃い □濃い □非常に濃い
粘性		□さらっとした □やや軽い ■やや強い □強い
外観の 印象	若さ 成熟度	□若々しい □やや熟成した □熟成した □酸化熟成のニュアンス □軽快な ■成熟度が高い ■濃縮感がある

香り

第一印象	強さ 性質	□閉じている □控えめ ■開いている ■強い □チャーミングな □華やかな □濃縮感がある □深みのある □複雑な
果実	熟度低→高	□柑橘類 □青りんご □りんご ■洋ナシ □メロン □マスカット □花梨 ■白桃 □アプリコット ■パイナップル □パッションフルーツ □ライチ
花・植物	花 ハーブ/ナッツ	□すいかずら ■アカシア □白バラ □キンモクセイ □菩提樹 □ミント □アニス □ヴェルヴェーヌ / □アーモンド □ヘーゼルナッツ
芳香	ミネラル/樽	□貝殻 ■石灰 □火打石 □ヨード / ■トースト □カラメル ■ヴァニラ
香辛料	スパイス	■コリアンダー ■白胡椒 □丁字 □香木
化学物質	その他	□硫黄 □パン・ド・ミ □ハチミツ □バター □樹脂 □麝香 □花の蜜
香りの 印象	熟成感 特性	□若々しい □嫌気的な □熟成感が現れている □酸化熟成の段階 □酸化している □第1アロマが強い □第2アロマが強い ■ニュートラル ■木樽からのニュアンス □複雑性のある

味わい

アタック		□軽い □やや軽い ■やや強い ■強い □インパクトのある
甘み		□ドライ □ソフトな ■まろやか ■豊かな □残糖がある
酸味	弱→強	■キメ細かい ■やさしい □爽やかな □ストレートな □しっかりとした □力強い
苦味		□控えめ ■穏やかな ■コク (深み) を与える □旨味をともなった □強い
バランス	左上 右下/左下 右上/その他	□スリムな □スムーズな □澁刺とした ■ドライな ■まろやかな □ねっとりした / □コンパクトな □フラットな □豊潤な ■厚みのある / □ふくよかな
アルコール		□軽い □やや軽め ■中程度 ■やや強め □強い □熱さを感じる
余韻		□短い □やや短い ■やや長い □長い

評価、結論

評価	軽→重	□シンプル、フレッシュ感を楽しむ ■エレガントでミネラリー ■成熟度が高く豊か □濃縮し力強い ■ポテンシャルがある
適正温度		□8度未満 □8~10度 ■11~14度 □15~18度 □19度以上
グラス		□小ぶり ■中庸 □大ぶり
収穫年		2012 (-3年)
生産国		フランス
主なブドウ品種		シャルドネ