

白ワイン・テイasting解答用紙 (2017年出題 フランス ミュスカデ)

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 ■青リンゴ ■リンゴ □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 ■嫌氣的な □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		2016 (-1年)
生産国		フランス
主なブドウ品種		ミュスカデ