



テイasting分析表



ワインの銘柄



外観

濃淡

色

- 薄い
- 中程度
- 濃い

- 紫がかったルビー
- ルビー
- ガーネット
- オレンジがかった
- タウニー

国

生産地

テイasting日

香りの強さ：

閉じている

中程度

開いている

第一アロマ

(ブドウ 発酵由来)

- スミレ
- バラ
- イチゴ
- 木苺
- チェリー
- カシス
- ブルーベリー
- ブラックベリー
- ブラックチェリー
- ブラックプラム
- 干しいちじく
- プルーン
- レーズン
- ピーマン
- ハーブ
- ミント
- ユーカリ
- ブラックペッパー
- 甘草
- シナモン

第二アロマ

(木樽由来)

- バニラ
- 丁子
- ナツメグ
- ココナッツ
- 杉
- スモーク
- チョコレート
- コーヒー

第三アロマ

(熟成由来)

- 干しいちじく
- ドライフルーツ
- 煮詰めたフルーツ
- ドライローズ
- 森林の湿った土
- 肉
- マッシュルーム
- 皮

香り

甘み

酸味

タンニン

味わいの強さ

アルコール

余韻

ボディ

- 甘口
- 中甘口
- 中辛口
- 辛口

- 高い
- 中程度
- 低い

- 強い
- 中程度
- 弱い

- 強い
- 中程度
- 弱い

- 高い(+14%)
- 中程度 (11%-13.9%)
- 低い(-11%)

- 長い
- 中程度
- 短い

- フル
- ミディアム
- ライト

総合評価

(例：フレッシュ、フルーティー、シンプル、力強い、濃縮感のある、複雑な)

カラファージュ

ワインの味をまるやかにし

開かせる

- 1時間以上前
- 30分前
- 必要なし



デカンタージュ

澱(おり)を除く

適正温度



- 16-18°C
- 14-16°C
- 10-14°C
- 6-10°C

Atelier22.wine



YouTube