



ワインの銘柄

テイasting分析表





外観

濃淡

色



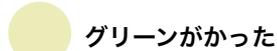
淡い



やや濃い



濃い



グリーンがかった



レモンイエロー



イエロー



黄金色



琥珀色

国

生産地

テイasting日

香りの強さ：

閉じている

中程度

強い (開いている)

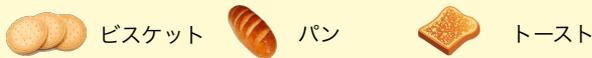
香り

第1アロマ (ブドウ発酵由来)



第2アロマ (発酵&醸造由来)

酵母由来 (sur lies) :



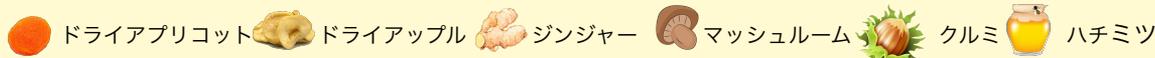
マロラクティック発酵由来 (MLF) :



木樽由来 OAK :



第3アロマ (熟成由来)



Issu de l'oxydation :



味わい

甘味

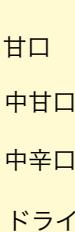
酸味

味の強さ

アルコール

余韻

ボディ



甘口

中甘口

中辛口

ドライ



高い

中程度

低い



強い

中程度

弱い



強い (+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

適正温度



10-13°C

7-10°C

総合評価

(ex: フレッシュ, フルーティー, シンプル, 力強い, 凝縮感のある, 複雑な)

