

ワインエキスパート

1. Riesling

[外観]

清澄度	澄んだ
輝き	輝きのある
色調	グリーンがかった、レモンイエロー、イエロー
濃淡	淡い
粘性	やや強い
外観の印象	若い、軽い、よく熟した

[香り]

第一印象		控えめ、しっかりと感じられる
特徴	果実・花・植物	グレープフルーツ、リンゴ、すいかずら、アカシア、菩提樹
	香辛料・芳香・化学物質	石灰、コリアンダー、香木、硫黄、ペトロール
香りの印象		若々しい、落ち着いた（控えめな）、第1アロマが強い、第2アロマが強い

[味わい]

アタック	やや軽い
甘み(アルコールのボリューム感も含む)	弱い、まろやか
酸味	爽やかな、キメ細かい
苦味	控えめ、穏やかな
バランス	スリムな、スムーズな、澆刺とした、ドライな、バランスが良い
アルコール	やや軽め、中程度
余韻	やや短い

[フレーヴァー]

[評価]

フレッシュ、フローラル、ミネラル感のある	シンプル、フレッシュ感を楽しむ、エレガントで、余韻の長い
----------------------	------------------------------

[適正温度]

[グラス]

7度以下、8-10度	小ぶり、中庸
------------	--------

[収穫年]

[生産地]

2013	オーストラリア
------	---------

[主なぶどう品種]

Riesling

2. Chardonnay

[外観]

清澄度	澄んだ
輝き	輝きのある、落ちついている
色調	レモンイエロー、イエロー、黄金色がかった
濃淡	やや濃い
粘性	やや強い
外観の印象	よく熟した、成熟度が高い、濃縮感が強い

[香り]

第一印象		しっかりと感じられる、力強い
特徴	果実・花・植物	洋ナシ、桃、パイナップル、アカシア
	香辛料・芳香・化学物質	トースト、石灰、ヴァニラ、白胡椒、コリアンダー
香りの印象		開いている、ニュートラル、木樽からのニュアンス

[味わい]

アタック	やや強い、強い
甘み(アルコールのボリューム感も含む)	まろやか、豊かな
酸味	やさしい、キメ細かい
苦味	穏やかな、コク（深み）を与える
バランス	ドライな、まろやかな、厚みのある
アルコール	中程度、やや強め
余韻	やや長い

[フレーヴァー]

[評価]

ミネラル感のある、複雑、木樽からのニュアンス	成熟度が高く、豊か、エレガントで、余韻の長い、ポテンシャルの高い
------------------------	----------------------------------

[適正温度]

[グラス]

11-14度	中庸
--------	----

[収穫年]

[生産地]

2012	フランス
------	------

[主なぶどう品種]

Chardonnay

ワインエキスパート

3. Syrah

[外観]

清澄度	深みのある
輝き	輝きのある、落ちついた
色調	紫がかった、黒みを帯びた、ガーネット
濃淡	やや濃い、濃い
粘性	やや強い
外観の印象	若い、よく熟した、成熟度が高い、濃縮感が強い

[香り]

第一印象		しっかりと感じられる
特徴	果実・花・植物	ブラックベリー、ブラックチェリー、バラ、すみれ、牡丹
	香辛料・芳香・化学物質	血液、黒胡椒、丁子、杜松の実
香りの印象		若々しい、第1アロマが強い、第2アロマが強い

[味わい]

アタック	やや強い
甘み(アルコールのボリューム感も含む)	豊かな
酸味	爽やかな、なめらかな、はっきりした
タンニン分	力強い、緻密
バランス	骨格のしっかりした、力強い
アルコール	やや強め
余韻	やや短い

[フレーヴァー]

[評価]

フルーティー、フレッシュ、濃縮した、フローラル、スパイシー	シンプル、フレッシュ感を楽しむ、濃縮し、力強い
-------------------------------	-------------------------

[適正温度]

[グラス]

17-20度	小ぶり、中庸
--------	--------

[デカンタージュ]

[収穫年]

必要なし	2014
------	------

[生産地]

[主なぶどう品種]

フランス	Syrah
------	-------

4. Cabernet Sauvignon

[外観]

清澄度	深みのある
輝き	輝きのある、落ちついた
色調	紫がかった、ガーネット
濃淡	やや濃い、濃い
粘性	やや強い、強い
外観の印象	若い、若い状態を抜けた、よく熟した、成熟度が高い、濃縮感が強い

[香り]

第一印象		しっかりと感じられる
特徴	果実・花・植物	ブルーベリー、カシス、メントール、牡丹、杉、土
	香辛料・芳香・化学物質	肉、燻製、カカオパウダー、ヴァニラ、甘草、樹脂
香りの印象		若々しい、開いている、第1アロマが強い、木樽からのニュアンス

[味わい]

アタック	やや強い
甘み(アルコールのボリューム感も含む)	まろやか
酸味	なめらかな、やさしい
タンニン分	収斂性のある、力強い
バランス	豊満な、肉厚な、力強い
アルコール	やや強め
余韻	やや長い

[フレーヴァー]

[評価]

濃縮した、スパイシー、複雑	濃縮し、力強い
---------------	---------

[適正温度]

[グラス]

17-20度	中庸
--------	----

[デカンタージュ]

[収穫年]

必要なし	2012
------	------

[生産地]

[主なぶどう品種]

アメリカ	Cabernet Sauvignon
------	--------------------

ワインエキスパート

5. コニャック

5 番のグラスに注がれた飲みものの銘柄を
次の 1～5 の中から 1 つ選んでください。

- 1、カルヴァドス
- 2、**コニャック**
- 3、ヴェー・ラム
- 4、バーボン・ウイスキー
- 5、マール・ド・ブルゴーニュ

6. アマレット

6 番のグラスに注がれた飲みものの銘柄を
次の 1～5 の中から 1 つ選んでください。

- 1、スーズ
- 2、ドランブイ
- 3、イエーガーマイスター
- 4、**アマレット**
- 5、サザン・カンフォート