

B)

キレりのフコ 香). コクを引出す. 70~90点取れるグラス											
塩		甘		酸	○	旨		苦	○	総評	3.0

和鞭の印象
 エルトの立ち香はかぼつ出る 酸を感じるとする印象

※口径が一緒 どちらも液量が多く入ってくるので イメージはズレる.

3)

バレルエラジド											
塩		甘	○	酸		旨	○	苦	○	総評	3.0

和鞭の印象
 立ち香はそれほど感じない. エルトのつややかな結構な甘みは出る.

カハルネソーヴニヨシ フニシ 果臭味強いタイプ用. 幅広 液量多い											
塩		甘	○	酸	△	旨	△	苦		総評	4.3

和鞭の印象
 立ち香は印象的ではない, 優しく広がる感じ 後等. 焼酎物に合わせた印象

リースリング 辛口白ワイン用 酸味が強い. 口径はせまくしている.											
塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦		総評	4.5

和鞭の印象
 立ち香は爽やかな印象 旨味が凝縮してバラス良い

※ニュートラルに楽しめるグラス.

シャルパニユ (ストレートで飲む)											
塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦	○	総評	4.5

和鞭の印象
 立ち香の印象はかぼつ良い 辛口タイプ用の感じもあり 泡の細かい感じはとて良い.

エキスポートテイスティンググラス 品評会で使うグラス											
塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦	○	総評	4.3

和鞭の印象
 立ち香は良く. エルトの甘みも感じられる. 可成り不可成り

相性の良いもの	1位		2位		3位	
相性の悪いもの	1位		2位		3位	

バツタスシリーズ (うるして軽い,

オークドシャルドネ											
塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦	△	総評	大分
和轍の印象											
味のフセアが伝えやすい。 立ち香がバナナの香り。タルのコンスタが伝わる。味のバランスが良い											

攻める時

バフォーミスシリーズ

オークドシャルドネ											
塩		甘		酸		旨		苦		総評	
和轍の印象											
全体的にバランスが良いが後半エルトの酸味を感じる。											

塩		甘		酸		旨		苦		総評	
和轍の印象											

塩		甘		酸		旨		苦		総評	
和轍の印象											

塩		甘		酸		旨		苦		総評	
和轍の印象											

塩		甘		酸		旨		苦		総評	
和轍の印象											

塩		甘		酸		旨		苦		総評	
和轍の印象											

塩		甘		酸		旨		苦		総評	