Tasting Seat

日付	2021.5.19
銘柄名	出羽の冨士　純米吟醸
蔵元名	佐藤酒造店
地域名	由利本荘市　矢島町
原料米	美山錦
精米歩合	60%
Alc度	16度
日本酒度	-2.5
酸度	ー
アミノ酸度	ー
酵母	UT-1（AKITA雪国酵母）
鑑定者	きき酒師　進藤裕司

外観	清澄度	健全
	色調	無色透明
	粘性	中程度
香り	強さ	中程度
	全体像	果実を思わせる、 フレッシュで華やかな香り
	香りの特徴	メロン、梨
	複雑性	ややシンプル
味わい	アタック	やや弱い
	テクスチャー	ソフトで滑らか。 濃厚でまろやか。
	味わいの特徴	甘味や旨味を強く感じる。 まったりとした飲み口。
	甘辛度	甘口
	含み香	上立ち香と同様、 メロン、梨
	余韻	やや長め。 濃厚な旨味が後を引く。
	複雑性	ややシンプル
飲み方	おススメ温度	0～10℃ ロックや炭酸割りでも。
	おススメ料理	ブリの照り焼き ドライフルーツ

	口に含んだとき	飲み込んだ後
甘味	☆☆☆	☆
旨味	☆☆	☆☆☆
酸味	☆	☆
苦味	ー	ー
渋味	ー	ー
刺激	ー	☆

まとめ

非常に濃厚で、パンチを感じるお酒。
甘味と旨味が強く、余韻も後を引く。
濃醇旨口が好きならば、ぜひ試してほしい。
お酒自体の味が強いので、
ロックやハイボールでもOk。
旨味の強いおつまみにも負けない。
食後酒でデザートワインのように、
ドライフルーツと合わせてもいいだろう。