

第1回 酒屋が選ぶ焼酎大賞

製造者 : 桜うづまき酒造

出品銘柄 : 裸の麦でつかまえて 25度

<コメント>

味わいのバランスが微妙

芳ばしい香り、余韻がスッキリ

麦の風味が強く、余韻も強く感じる

乳酸、やわらか焦げ臭

独特、コーヒーのよう

漬物臭とパイナップルの香りが混在していた。含み香にもそれがあり、味わいは甘く、それが余韻として中程度続く。

漬物のような香り

小豆のような独特の甘味 6

熟成感あり

酸味が前にきて、後に甘さあり

黒蜜っぽい甘味があり、キャラメルもイメージさせられる液体

香味華やかタイプ

香しっかり、味軽め

個性強く、癖強い

甘味よし、ライト
甘み、ちょっと重い
甘い果実のニュアンス、高級なケーキのようだ。
甘いお菓子（通りもん）のような香り。ミディアムボディで余韻も長い
甘い フルーツの香り
甘い アルコール臭なければインパクトがあり旨い
干しブドウの風味
ラムや干しブドウのような優しくも濃厚な甘み。
ややフルーティー、爽やか。
ミント 旨味？
フルーツのような風味を感じる
ハチミツ様の香り。濃厚で麦チョコのような味わい◎。
とろみのある口当たり。
トマト様の香り バランスやや欠ける
スタンダード
キャラメルの香り。
イグサの様な香りと包み込む様な甘み
—
—

