

Result:
YASUI CUVÉE

官能評価

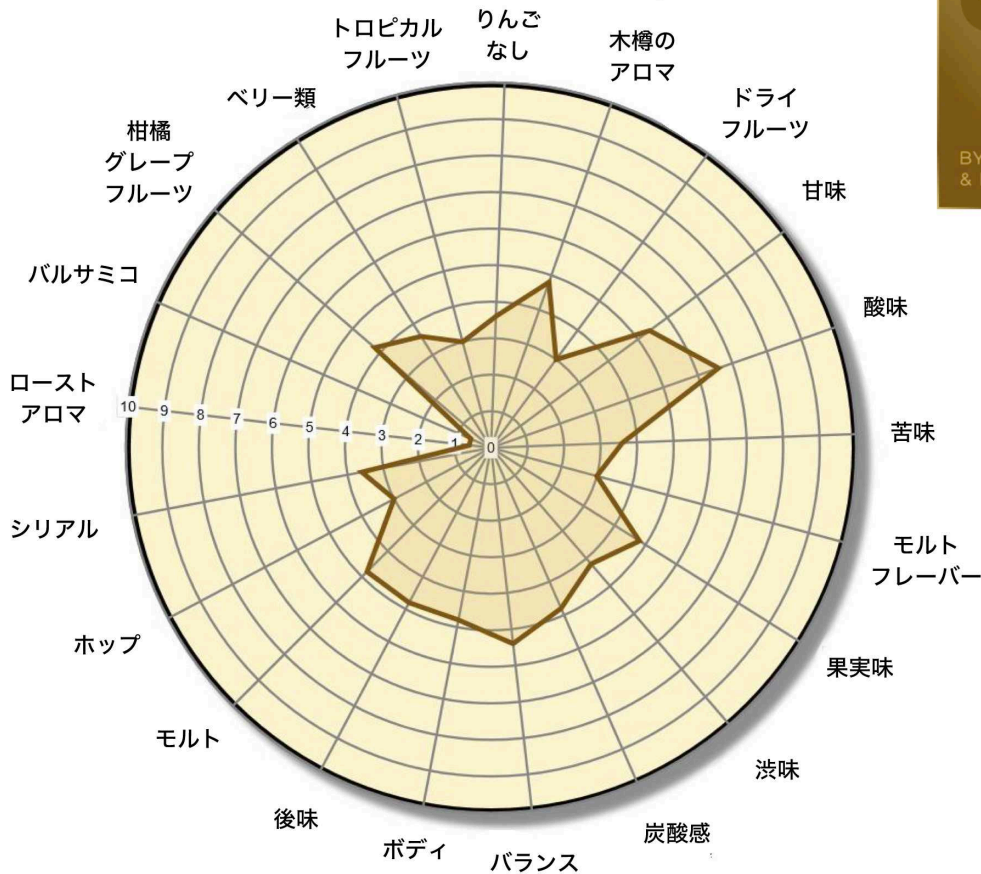


FINEST BEER
SELECTION

2026

BY MEININGER
& DOEMENS

92
POINTS



アロマ

モルト	4.8
ホップ	3.0
キャラメル	3.6
ローストアロマ	0.6
バルサミコ	0.6
柑橘/グレープフルーツ	4.2

味わい

ベリー類	3.6
トロピカルフルーツ	3.0
りんご/なし	3.6
木/樽	4.8
ドライフルーツ	3.0
甘味	5.4
酸味	6.6
苦味	3.6
モルトフレーバー	3.0
果実味	4.8
渋味	4.2

総合印象

炭酸感	6.0
バランス	5.4
ボディ	4.8
後味	4.8

10点満点

オフフレーバー

ジアセチル	0%	煮た野菜臭	0%
酸化	0%	微生物汚染	0%
金属	0%		0%

Result:
YASUI CUVÉE

品質評価



外観

泡立ち	HHHHHH
色合い	HHHHHH
外観の総合	HHHHHH

アロマ

第一印象	HHHHHH
特有のアロマ	HHHHHH
調和・バランス	HHHHHH

フレーバー・口当たり

特有の炭酸感	HHHHHH
特有のボディ	HHHHHH
調和・バランス	HHHHHH
後味	HHHHHH

ドリンクビリティ

HHHHHH



FINEST BEER SELECTION

BY MEININGER & DOEMENS

2026

YASUI CUVÉE

Sakaikashi Brewery

Kaimachi

achieved in 2026 a Finest Beer Score of

92 Points

Gräfelfing/Neustadt; Germany

June 2026

Dr. Werner Gloßner

CEO / Director Doemens Academy GmbH

Christian Wolf

Member of the executive board Meininger Verlag GmbH

Doemens

MEININGER
VERLAG

The evaluation is based on the 100-point system.
Finest Beer Selection is a collaborative project by Meininger Verlag and Doemens.