



Naam van de wijn :
 Wijnhuis :
 A.O.C. :
 Jaar :
 Proefdatum :

Naam proever :
 Prijs (indien bekend) :
 Leverancier wijn :

Kleur

Rood: paars
 paarsrood
 kersenrood
 robijnrood
 roodbruin
 bruin

Wit: transparant/wit
 lichtgeel
 geel
 goud
 bruinig

Aroma's (geur)

- fruit
- eik / toast
- groenten
- aarde / grond
- bloemen
- versgemaaid gras
- tabak / rook
- mokka / chocolade
-
-
-
-
-
-
-

Smaak (het verdampen van de geur in de mond)

- zoet (voor op de tong) droog
- halfzoet
- zoet
- zuur (zijkant van de tong) wrang
- fris
- zacht
- Tannine (achterop de tong) bitter
- stevig
- zacht
- Body (volheid van de wijn) licht
- halfvol
- vol

Het verschil tussen zuren en tannines: Beiden laten een droog gevoel achter in de mond, echter gaan alleen zuren een chemische reactie aan en zorgen voor de aanmaak van speeksel. Bij tannines blijft de mond droog.

Balans en lengte

Naast aroma's, zuren en tannines is alcohol de vierde component. Als geen van deze componenten zich op de voorgrond dringen is de wijn in balans:

	Evenwichtig	Expressief	lengte (komt de smaak terug over de hele lengte van de tong)
Aroma's	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Zuren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>
Tannines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Alcohol	nvt	nvt	

Afdronk: komt de smaak terug na de wijn te hebben doorgeslikt. Ja Nee

CONCLUSIE (cijfer tussen 5 en 10) :