

Wijn: _____ Jaarg. _____ Datum: _____

gekocht op: _____ bij: _____ Prijs: _____
 verdere Notities: _____
 Herkomstgebied/Appellation: _____

Totale Punten:
 1. Kleur 4,0
 2. Boeket 0,0
 3. Smaak 0,0
 4. Afdronk 0,0
 5. Harmonie 0,0
Totaal: 4,0

1. Kleur en Structuur/Vetheid (max. 5 Punt.)				Punten
krachtig	gem gemiddeld		kleurloos	
2,5	2,0	1,5	1,0	2,0
vet	gemiddeld		dun	
2,5	2,0	1,5	1,0	2,0

2. Boeket/Aroma (max. 25 Punt.)																						Punten
krachtig	Standaard										zwak											
10,0	9,5	9,0	8,5	8,0	7,5	7,0	6,5	6,0	5,5	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0,0		
veelsoortig	Standaard										eenzijdig											
15,0		13,5	12,0	10,5	9,0	7,5	6,0	4,5	3,0	1,5	0,0											

Per duidelijke nuance 3 punten, anders 1,5 punt !!

3. Smaak (max. 40 Punten)																						Punten
Body/Volume/Fruit-concentratie:										Standaard										arm		
20,0	19,5	19,0	18,5	18,0	17,5	17,0	16,5	16,0	15,5	15,0	14,5	14,0	13,5	13,0	12,5	12,0	11,5	11,0	10,5	10,0	9,5	9,0
veelsoortig	Standaard										eenzijdig											
20,0	19,5	19,0	18,5	18,0	17,5	17,0	16,5	16,0	15,5	15,0	14,5	14,0	13,5	13,0	12,5	12,0	11,5	11,0	10,5	10,0	9,5	9,0

Per duidelijke nuance 4 punten, anders 2 punten !!

4. Afdronk (max. 25 Punt.)																						Punten
Lang	Standaard										kort											
20,0	19,5	19,0	18,5	18,0	17,5	17,0	16,5	16,0	15,5	15,0	14,5	14,0	13,5	13,0	12,5	12,0	11,5	11,0	10,5	10,0	9,5	9,0
nagedachtenis																						
5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0														

5. Harmonie en totale indruk (max. 5 Punt.)																						Punten
5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0														

PRIMAIRE AROMA'S						SECUNDAIRE AROMA'S						TERTIAIRE AROMA'S											
Citrus-Fruit	B	G	Tropisch Fruit:	B	G	Bloemen:	B	G	Kruiden:	B	G	Maleolactisch:	B	G	Hout-Aroma's	B	G	Oxidatief/Noot:	B	G	Flesontwikkeling:	B	G
Citroen			Ananas			Acacia			Dille			Boter			Amandel			Bramen overrijp			Aards		
Grapefruit			Banaan			Bloesem			Eucalyptus			Butterscothch			Ceder-hout			compote			Bos		
Kruisbes			Kivi			Lavendel			Fijnbos						Chocolade			geconfijt fruit			Benzine/petroleum		
Limoen			Lychee			Roos			"Garrigue"			Gist:	B	G	Hars			gedroogd fruit			Champignons		
Sinaasappel			Mango			Violetjes			kamille			Biscuit			Kokos			geweld fruit			Boenwas		
Zeste			Meloen						Laurier			Brioche /zoet witte-brood			Mocca			hazelnoot			Champignons		
Steen-Fruit	B	G	Passievrucht			Plantaardig:	B	G	Munt			Brood			Karamel			marmelade			Grenache		
Abrikoos			Vijg			Asperges						Deeg			potlood-slijpsel			moes			Leer		
Bramen			Rood Fruit:	B	G	Gras						Geuze Lambic			rook/rokerig			Rozijnen			Sinaasappelschil		
Perzik			Aalbessen wit/rood			hooi			Mineraal:	B	G	Kwarktaart			Toastbrood (pain grillé)			stallucht			Tabak		
Pruim			Aardbei			paprika			honing			Pear-Drops			Vanille			vlees			Wild		
Reine-Claude			Frambozen			Rhabarber			Krijt			Witbier			Zwavel			Walnoot			Zwarte thee		
			Rode Bessen			Tomatenblad			natte steen												Foute Flesontwikkeling:		
Pit-Fruit	B	G	Rode Kersen			Venkel			teer												Aceton		
Druif						Specerijen:	B	G	vuursteen												Azijn		
Gele Appel			Paars/donker Fruit	B	G	Anijs			Vulkanisch												Brett/pleisters/zweet		
Granny Smith			Bosbes			Gember			Zwavel												Kurk / TCA		
Peer			Braam			Kaneel															Oxidatie (te veel)		
Rozijn/Krent			Cassis (zwarte bessen)			Kruidnagel															Reductie		
			Vlierbessen			Nootmuskaat															Ontsmettingsmiddel		
			Zwarte Kersen			Zwarte peper															Fomaline		