

Wijn:

Jaarg.

Datum:

gekocht op:

bij:

Prijs:

verdere Notities:

Herkomstgebied/Appellation:

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

Totale Punten:

1. Kleur

2. Boeket

3. Smaak

4. Afdronk

5. Harmonie

Totaal:

4,0

0,0

0,0

0,0

0,0

4,0

2. Boeket/Aroma (max. 25 Punt.) (B)

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) (S)

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