

Leidraad Proefformulier

Algemeen

Kleur

- Is de wijn helder of troebel?
- Voor wit: citroengeel, licht groenig, goud of amber?
- Voor rood: paarsrood, robijnrood, granaatrood of bruinrood?
- Voor rosé: zalmroze of oranje?

Geur

- Nauwelijks geur tot uitbundige aroma's
- Geurkenmerken (zie hieronder)

Smaak

- Zeer droog, iets zoet, halfzoet, zoet of intens zoet?
- Karakter: fris of rijp? Veel of weinig zuren? Lichte smaak, medium of intens?
- Tannine: geen, gemiddeld of veel? Is de wijn vetzig of slank?
- Smaakkenmerken (zie hieronder)

Afdronk

- Hoe lang proef je de wijn nog nadat je hebt uitgespuugd of doorgeslikt?
- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 0 - 3 seconden korte afdronk | 4 - 6 seconden middellange afdronk |
| 7 - 9 seconden lange afdronk | 10 en meer heel lange afdronk |

Conclusie

Slecht, goed, of uitstekend? Wat valt je op, hoe zou je deze wijn typeren?

Geur- en smaakkenmerken

Fruit

Citrus:	Citroen, limoen, grapefruit
Wit fruit:	Peer, abrikoos, perzik, gele pruim
Groen fruit:	Appel (groen fris of rijp), kruisbes
Rood fruit:	Rode kers, rode bes, pruim, aardbei, framboos
Zwart fruit:	Braam, zwarte bes, zwarte kers, bosbes
Tropisch:	Kiwi, ananas, lychee, mango, meloen, passievrucht, banaan
Gedroogd:	Gedroogde abrikoos, gedroogde sinaasappelschil, turks fruit

Bloemig

Bloesem:	Vlierbes, meidoorn, sinaasappel, witte bloesem
Bloemen:	Rozenblaadjes, viooltjes

Kruiden en Specerijen

Kruidnagel, laurier, gember, nootmuskaat, vanille, zwarte/witte peper, zoethout, rozemarijn, gedroogde salie, eucalyptus, gras, munt, herfstbladeren

Notig en rijp

Amandel, hazelnoot, walnoot, cacao, koffie, cederhout, rokerig, medicinaal, hars, tabak, karamel, honing, kweeper, marmelade, stroop, toast, biscuit, gestoofd

Overig

Mineralig, snoepig, boter, yoghurt, gist, aarde, petroleum, rubber, teer, steen, leer, medicinaal, natte wol