

IDENTIFICATIE

Wijn:
Jaartal:
Herkomstgebied:
Land:
Druiven:

ZICHT

- (a) Helderheid:
(b) Schittering:
(c) Kleurintensiteit:
(d) Kleurschakering:

troebel - wazig – helder - kristalhelder
mat – glanzend – schitterend
waterachtig – bleek – gematigd – vol – diep – ondoorzichtig
Wit: bleek - witgeel – geelgroen - citroengeel – botergeel -
strogel – goudgeel – amber - donkerbruin
Rosé: rozig – zalmroze – roodroze - uischil
Rood: violet - paars - dieprood - kers - robijn - granaat -
dakpan - roodbruin - bruin
waterachtig – tranerig – olieachtig
geen – fijn – veel

- (e) Viscositeit:
(f) Parelring:

GEUR

Immobiele fase

- (g) Zuiverheid:
(h) Geurintensiteit:
(i) Complexiteit:
(j) Geurgroep:

zuiver – onzuiver – fout
sterk – verfijnd – bescheiden – zwak
gesloten – enkelvoudig – meervoudig – complex
balsemachtig - gegrild/geroosterd - gebrand – chemisch - dierlijk
- gist – zuivel – bloemen – bloesems – zwart fruit – rood fruit –
wit fruit – steenvruchten – tropisch fruit – gedroogd fruit/noten -
citrus - kruiden – paddenstoelen - specerijen – houtachtig –
plantaardig - grasachtig

- (k) Beschrijving geur:
Mobiele fase

- (h) Geurintensiteit:
(i) Complexiteit:
(j) Geurgroep:

sterk – verfijnd – bescheiden – zwak
gesloten – enkelvoudig – meervoudig – complex
balsemachtig - gegrild/geroosterd - gebrand – chemisch - dierlijk
- gist – zuivel – bloemen – bloesems – zwart fruit – rood fruit –
wit fruit – steenvruchten – tropisch fruit – gedroogd fruit/noten -
citrus - kruiden – paddenstoelen - specerijen – houtachtig –
plantaardig - grasachtig

- (k) Beschrijving geur:

SMAAK

Molligheid

- (l) Kwaliteit:
(m) Alcohol:

vettig – mollig – fluwelig – vloeiend – droog - schraal
licht – evenwichtig – zwaar

Zuren

- (n) Kwaliteit/aanwezigheid:

bijtend - veel – fris – weinig - geen

Tannine (rode wijn)

- (o) Aanwezigheid:

veel – gemiddeld – weinig

- (p) Kwaliteit:

edel – fijn – mooi – stroef – bitter – wrang

Smaakomschrijving

- (q) Smaakintensiteit:
(r) Aromagroep:

sterk – verfijnd – bescheiden – zwak
balsemachtig - gegrild/geroosterd - gebrand – chemisch - dierlijk
- gist – zuivel – bloemen – bloesems – zwart fruit – rood fruit –
wit fruit – steenvruchten – tropisch fruit – gedroogd fruit/noten -
citrus - kruiden – paddenstoelen - specerijen – houtachtig –
plantaardig - grasachtig

- (s) Beschrijving aroma:

Structuur

- (t) Stijl

Wit/Rosé: klein – droog – staalachtig – zacht – rond – likeurachtig
Rood: dun - soepel - fris - hard - zacht - zijdeachtig - stevig -vet
plomp- krachtig – rijk - fijn – elegant

- (u) Finesse:

AFDRONK

- (v) Lengte:
(w) Herinnering:

kort – gemiddeld – lang
geen – weinig – gemiddeld – veel

OORDEEL

- (x) Typiciteit:
(y) Bewaarpotentieel:

niet typisch – kenmerkend – typisch
versleten – over de top – op dronk – enkele jaren – vele jaren

MIJN VOORKEUR

- (z) Ik vind de wijn:

niet goed (*) – best goed (**) – lekker (***) – veelbelovend
(****) - heerlijk (****) - fantastisch (*****)



Cēnotopia