



BRABANTSE WIJNBOUWERS						Datum:	
						Fles Nr:	
OOG		Klasse:					
Helderheid		algemeen	troebel	gesluierd	helder	schitterend	blijjant
		details	zwevende deeltjes	CO2	gist	gesluierd	waas
Wijnspiegel			stofferig	waterig	dof - mat	normaal	blinkend-schitterend
Kleur		t.o.v. Klasse	voldoet niet		wijkt iets af		in overeenstemming
WIT		nuance wit	groene tint	blank-wit	lichtgeel-citroen	strogeel	goudgeel
			oker-koper	amber	mahonie	caramel	barnsteen
ROSE		nuance rosé	lichtrozig (gris)	uienschil	zalmroos	oranjeroos	bruinroos
			roodroze				
ROOD		tint rood	paarse tint	kersrood	robijnrood	granaatrood	bruinrood
			dakpanrood				
Doorzichtigheid			niet doorzichtig		intens gekleurd		doorzichtig
Viscositeit		t.o.v. Klasse	te weinig	waterachtig	goed	grote viscositeit	overdreven
		details	beekjes	kerkramen			
Pareling				fijn	dik	veel	weinig
NEUS		t.o.v. Klasse	voldoet niet		wijkt iets af		in overeenstemming
aroma & boeket		algemeen	te weinig	overdreven	alcohol	subtiel	vol
			gesloten	prikkelend	aangenaam	fris	complex
details							
BLOEMIG WIT		vlierbloem	acacia	lindebloesem	meidoorn		bloemig
FLORAAL ROOD		rozen	viooltjes	pioenroos			bloemig
FRUITIG WIT		appel	peer	kweepeer	ananas	perzik / abrikoos	citrus
		rabarber	pompelmoes	banaan	mango	litchi	mispel
FRUITIG ROOD		cassis	kers	kriek	braam	framboos	bosbes
		rode bes	druif		aardbei		
GEDROOGD FRUIT		vijg	dadels	gedroogde pruim	gekonfijte kers		
		rozijn	walnoot	amandel	hazelnoot		
KRUIDEN		munt	thijm	laurier	hars	anjs	
		tabac	varen	venkel	vanille		
SPECERIJEN		peper	muskaat	truffel	jeneverbes	gember	
		zoethout	kruidnagel	kaneel			
BRANDEN		caramel	creosoot	geroosterd brood			
		koffie	zwarte thee	cacao	rook	fumé (vat)	
HOUT		eik	den (hars)	ceder	groen hout		
DIERLIJK		leder	pels			wild gemarineerd	
VOEDING		boter	kaas	zuivel	honing	hars	tabac
ONAANGENAAM		muf	putjesgeur	droesem	kurk	reductie	oxidatie
		zwavel	gist	maderisatie	medicijngeur	ethylacetaat	sulfiet
		geranium	filter	muis	azijnzuur	chemische geur	
MOND		t.o.v. Klasse	onevenwichtig	dun	vol	goed	volmaakt in evenwicht
Smaak							
MOLLIGHEID		<u>ZOET</u>	te weinig	iets te weinig	goed	iets te veel	te veel
		<u>ZUUR</u>	te weinig	iets te weinig	goed	iets te veel	te veel
		<u>BITTER</u>	te weinig	iets te weinig	goed	iets te veel	te veel
		<u>BODY</u>	te weinig	iets te weinig	goed	iets te veel	te veel
		<u>ALCOHOL</u>	te weinig	iets te weinig	goed	iets te veel	te veel
		<u>TANNINE</u>	te weinig	iets te weinig	goed	iets te veel	te veel
AFDRONK		<u>duur</u>	kort sec:		middelmatig sec:		lang sec:
EVENWICHT		retronasale indruk tussen neus en mond	NIET EVENWICHTIG		EVENWICHTIG	GOED EVENWICHTIG	
Beoordeling		C = gebrek	B- = minder goed 45%	B = goed 55%	B+ = meer dan goed 65%	A = Zeer goed 75%	AA = Uitstekend 85%
Opmerkingen						
						
						
Naam en Handtekening van de wijnkeurder						