

NAAM EN JAAR VAN DE WIJN:

Proefdatum:
 Aankoopdatum:
 Prijs:
 Leverancier:
 Flesnr.:
 Formaat:
 Database:

PROEVERIJGEGEVENS:

© Roeland Koning 2004
 Rating: 20/20- --100/100

*Meteen gedronken**Verzorgd**Ontkurkt**Gedecanteerd***plus: 50****KLEUR:****Max: 3/5**

wit:	bruin	geel	lichtgeel	goud	groenig
rood:	bruin	roodbruin	rood	purper	paars
Helderheid:	troebel	dof	normaal	helder	briljant
Diepte:	bleek	licht	normaal	diep	donker
A.O.C.Kleur:	slecht	matig	normaal	goed	uniek
Viscositeit:	geen	waterig	normaal	zwaar	olieachtig

Opmerkingen:**GEUR:****Max: 4/15**

A.l.:	vies	neutraal	zuiver	lekker	magnifiek
Fruit:	geen	nauwelijks	licht	duidelijk	herkenbaar
Bouquet:	vies	geen	rammelend	aangenaam	enorm

Opmerkingen:**SMAAK:****Max: 10/20**

zoeten:	mierzoet	zoet	halfdroog	droog	beendroog
Tannines:	wrang	hard	normaal	droog	zacht
Zuren:	azijn	zuur/plat	redelijk	goed	perfect
Intensiteit:	zwak	matig	normaal	sterk	enorm
Body:	geen	licht	normaal	stevig	zwaar
Afdronk:	bot	kort	normaal	breed	zeer lang
Harmonie:	geen	onevenw.	evenwichtig	goed	volmaakt

Opmerkingen:**ALGEMENE INDRUK:****Max: 3/10**

Op dronk:	<i>passé</i>	<i>nu</i>	<i>1/2</i>	<i>3/5</i>	<i>8/12 20</i>	
A.l.:	vies	redelijk	gewoon	lekker	mijn wijn	
Kwaliteit:	slecht	matig	gewoon	mooi	groot	
Prijs/Kwal:	slecht	mager	gewoon	goed	uniek	Totaal: 20/100