



VINPROTOKOLL

Rött vin

Vin: _____

Pris: _____

Utseende

Intensitet: ljus mörk tät
Ring: tunn bred diffus
Gardiner: inga försvinnande dröjande

Färg: _____

Doft

Intensitet: liten medel stor

Arom/Bouquet: _____

Smak

Smaktyp: bärig/fruktig kryddig kraftig
smakrik stram söt
nyanserad



Fyllighet



Strävhet



Fruksyra

Arom/Bouquet: _____

Eftersmak: kort medel lång

Övrigt, Intryck: _____

Passar till: _____

Färgpreferenser

Ung: blåröd, rubinröd, ljus röd, violett, ljus cerise.

Mogen: brunröd, rödbrun, mörkt röd, mörk cerise, tegel, orange, granatröd

Arom-/Bouquetpreferenser

Arom härstammar direkt från druvan.

Bouquet skapas under vinets uveckling i fat och butelj.

Bär-&fruktiga, färska/kokta: lingon, hallon, jordgubbar, röda vinbär, blåbär, plommon, körsbär, svarta vinbär, björnbär.

Blommiga: viol, lavendel, rosor

Kryddiga: anis, färska örter, torkade örter, ingefära, kanel, kardemumma, lagerblad.

Fatiga: källare, ceder, choklad, vanilj, rostat kaffe, kokos.

Nötiga: mandel, hassel, valnöt, muskot

Vegetabiliska: löv, gräs, hö nässlor

Mineraliska: jord, mineral, mögel, gammal källare

Kemiska: bensen, aceton, svavel, sulfat, stickande.

Animaliska: läder, stall, rått kött, ylle

Beskrivning klockor (1-12)

Fyllighet: 1, tom klocka, = vatten

12, full klocka, = outspädd saft

Strävhet: ger torr känsla i munnen. Känns på tandkötet. Balanseras mot fyllighet.

Lågt: mjukt vin

12: Mycket strävt

Fruksyra: Ger vinet friskhet. Känns på sidan av tungan och bak i gommen som när man biter i en citron. Börjar på minst 5. De flesta röda viner har minst klockan 9 i fruktsyra och gör att vinet känns friskt

Prisvärde: _____