



# VINPROTOKOLL

## Vitt vin

Vin: \_\_\_\_\_

Pris: \_\_\_\_\_

### Utseende

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

Färg: \_\_\_\_\_

### Doft

Intensitet: liten  medel  stor

Arom/Bouquet: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Smak

Smaktyp: druvigt/fruktigt  blomligt  sötma   
smakrikt  lätt  avrundat



Fyllighet



Sötma



Fruksyra

Arom/Bouquet: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Eftersmak: kort  medel  lång

Prisvärde: \_\_\_\_\_

Övrigt, intryck: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Passar till: \_\_\_\_\_

### Färgreferenser

**Ung:** gyllengul, klar, ljus gul, gröna facetter,  
**Mogen:** djupare gul, gyllengul,

### Arom-/Bouquetreferenser

**Arom** härstammar direkt från druvan.

**Bouquet** skapas under vinets uveckling i fat och butelj.

**Bär-&fruktiga, färska/kokta:** citrus, äpple, päron, fikon, plommon, ananas, banan, druvig, fläder, krusbär, melon, kiwi.

**Blommiga:** viol, apelsinblom,, lavendel, rosor

**Kryddiga:** peppar, dill, färska örter, torkade örter, ingefära, saffran, timjan, tallbarr

**Fatiga:** källare, ceder, choklad, vanilj

**Nötiga:** mandel, hassel, valnöt, rostade nötter

**Vegetabiliska:** nässlor, svartvinbärsblad

**Mineraliska:** jord, svamp

**Kemiska:** bensin

**Animaliska:** smör, brynt smör, grädde

**Sött:** choklad, kola, knäck, bröd

### Beskrivning klockor (1-12)

**Fyllighet:** 1, tom klocka, utspädd saft, som vatten. Fylligt vitt vin= minst 5.

**Sötma:** 1, tom klocka, helt torr, ingen sötma  
12, full, mycket söt

**Fruksyra:** Ger vinet friskhet. Känns på sidan av tungan och bak i gommen som när man biter i en citron. Friskt vin minst 9. Ett vin med lägre värde än 5 kommer upplevas som platt med fadd smak.