



Provningmetodik

Utseende

Klarhet

Djup (intensitet)

Färgnyans

klart.oklart-grumligt (bubblor)

blek (låg) – medelhög – djup (hög)

vitt: grönskiftande –halmgult-gult-gyllene

Rosé: blårosa-lökskal-orange

Rött: Blåröd (rubin) – röd – brunröd (tegel)

Doft

Renhet/kondition

Intensitet

Doftgrupp (karaktär)

Beskrivande termer

rent (korrekt) – orent - defekt

låg – medelhög – stor

fruktig-blommig-vegetal-örtig-kryddig-animalisk

ex, lime, hallon, violer, svarta vinbär, vitpeppar, kanel,

tryffel, stall

Mognadsgrad

ung – utvecklad - passé

Smak

Torrhet/sötma

Fyllighet

Syra

Karaktär

Beskrivande termer

{alla drycker} torrt – torrt med liten sötma (nästan torr)

Halvtorrt, halvsött -sött

lätt-medelfylligt-fylligt

mjuk (platt), balanserad-frisk-skarp

fruktig-blommig-vegetal-örtig-kryddig-bitter

ex, lime, hallon, violer, svarat vinbär, vitpeppar, kanel,

tryffel, stall, läder

Alkohol

Strävhet

Längd

låg-mild-balanserad-eldig

{endast rött vin} mjuk-balanserad-sträv-mycket sträv

kort-medel-lång

Slutledning

Temperatur

Druva

Land

Region/ distrikt

Ålder/Årgång

Kvalitet

Behöver vinet dekanteras eller kylas

Notera alltid någon druva

Notera alltid något ursprungsland

Skriv gärna snävare geografiskt ursprung

Årgång eller vinets ålder ex två till tre år gammal etc

Defekt-dålig-enkel (ordinär)-god (hög) –utmärkt (mycket hög)

Severingsförslag

Lagringspotential

Apertif, förslag till typ av mat, drickes som det är

Kan lagras ytterligare x antal år, kan lagras något,

drickes nu, Klarar inte lagring, övermoget, oxiderat.