



REIS DOOR DE WIJN



Proefformulier

Wijn naam:				
Druif:				
Land & gebied:				
Kleur	<input type="radio"/> rood →	<input type="radio"/> paars	<input type="radio"/> rood	<input type="radio"/> bruin
	<input type="radio"/> wit →	<input type="radio"/> wit	<input type="radio"/> geel	<input type="radio"/> oranje
	<input type="radio"/> rosé	<input type="radio"/> zalm	<input type="radio"/> kers	<input type="radio"/> donker roze
Kleurintensiteit	<input type="radio"/> bleek	<input type="radio"/> licht	<input type="radio"/> donker	<input type="radio"/> heel donker
Transparantie	<input type="radio"/> kristal	<input type="radio"/> helder	<input type="radio"/> troebel	<input type="radio"/> onzuiver
Tranen	<input type="radio"/> weinig	<input type="radio"/> gemiddeld	<input type="radio"/> veel	
Bubbel	<input type="radio"/> fijn	<input type="radio"/> grof		
Geurintensiteit	<input type="radio"/> zwak	<input type="radio"/> gemiddeld	<input type="radio"/> vol	<input type="radio"/> krachtig
Aroma	<input type="radio"/> fruit	<input type="radio"/> citrus	<input type="radio"/> exotisch	<input type="radio"/> boom <input type="radio"/> rood <input type="radio"/> gedroogd
	<input type="radio"/> floraal	<input type="radio"/> bloemen <input type="radio"/> bloesem		
	<input type="radio"/> groen	<input type="radio"/> gewassen <input type="radio"/> groenten <input type="radio"/> gedroogd		
	<input type="radio"/> kruidig	<input type="radio"/> kruiden <input type="radio"/> specerijen		
	<input type="radio"/> gebrand	<input type="radio"/> hout <input type="radio"/> noten <input type="radio"/> toffee <input type="radio"/> toast		
	<input type="radio"/> biologisch	<input type="radio"/> zuivel <input type="radio"/> dierlijk		
	<input type="radio"/> aards	<input type="radio"/> kreupelhout <input type="radio"/> mineralen <input type="radio"/> reductie		
	<input type="radio"/> chemisch	<input type="radio"/> petroleum <input type="radio"/> schoonmaak <input type="radio"/> alcohol		
Specificatie				
Smaak	<input type="radio"/> bitter	<input type="radio"/> zoet	<input type="radio"/> zilt	<input type="radio"/> zuur
Zuurgraad	<input type="radio"/> vlak	<input type="radio"/> licht	<input type="radio"/> fris	<input type="radio"/> droog <input type="radio"/> te zuur
Botergraad	<input type="radio"/> vlak	<input type="radio"/> matig	<input type="radio"/> rond	<input type="radio"/> boterig <input type="radio"/> vetzig
Tanninegraad	<input type="radio"/> laag	<input type="radio"/> grof	<input type="radio"/> ruw	<input type="radio"/> fijn <input type="radio"/> zacht
Hapjes				
Conclusie				
Cijfer	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5

Weetjes over de wijn

Rode wijn: een paarse gloed betekent dat dit een jonge wijn is. Een bruine gloed betekent dat dit een oudere wijn is. Een lichte rode wijn is vaak afkomstig uit een koel klimaat, fruitige wijn afkomstig uit een zacht klimaat en krachtige wijnen uit een zonnig klimaat.

Witte wijn: lichte en knisperende wijn komt uit een koel klimaat, ronde aromatische wijn uit een matig klimaat of op hout gerijpt. Krachtige wijn is gerijpt op houten vaten. Een lichte sprankelende wijn is een jonge wijn.

Heldere wijn is vaak zuurder en zuiverder dan wijn met een diepe kleur. Donkerder gekleurde wijnen hebben vaak hoger alcoholpercentage of meer tannine en is krachtiger en ronder.

Rosé: de kleur zegt niets over de wijn. Rosé wordt gemaakt van blauwe druiven en de kleur komt af van de schil. Hoe langer de schil wordt meegetrokken in de wijn hoe dieper de kleur van de rosé