

intro

Welkom bij uw persoonlijke gids voor wijnproeven! Dit proefnotities formulier is uw sleutel tot het ontdekken en vastleggen van de unieke eigenschappen van elke wijn die u proeft. Ideaal voor zowel beginners als kenners, helpt het u om uw wijnervaring te verrijken, uw smaak te verfijnen en uw favorieten te identificeren. Laten we samen de fascinerende wereld van wijn verkennen!



Tips

Aromacirkel: Begin in het midden om een algemene geur te vinden, werk naar buiten voor specifieke aroma's en sluit niet-passende uit.

Persoonlijke waarneming: Vertrouw op wat je ruikt; verschillen in fruitnoten wijzen op de aanwezigheid van licht rood fruit. Aroma's linken aan persoonlijke herinneringen helpt bij het beoordelen van wijn.

Proefnotities

De beste manier om wijnen te proeven op een proeverij is door te beginnen met de lichtere en te eindigen met de zwaardere wijnen. Het is ook nuttig om voor elke wijn bepaalde eigenschappen op te schrijven, zodat je deze later gemakkelijker kunt identificeren.

Wijn: _____

Herkomst: _____

Druif: _____

Kleur: _____

Geur: _____

Smaak: _____

Afdronk: _____

Score: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Wijn: _____

Herkomst: _____

Druif: _____

Kleur: _____

Geur: _____

Smaak: _____

Afdronk: _____

Score: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Wijn: _____

Herkomst: _____

Druif: _____

Kleur: _____

Geur: _____

Smaak: _____

Afdronk: _____

Score: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Wijn: _____

Herkomst: _____

Druif: _____

Kleur: _____

Geur: _____

Smaak: _____

Afdronk: _____

Score: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

De Aroma cirkel

De aromacirkel is een snelle methode om geuren en smaken te benoemen, ontwikkeld door Wijnstudio. Start in het midden en zoek een aromagroep die past bij wat je ruikt. Ga via de middelste cirkel naar de groepen in de buitenste cirkel. Streep weg wat het in ieder geval niet is. (bekijk de volledige uitleg op wijnstudio.nl/aromacirkel)

