



Proefnotitie formulier

Datum proeverij :	Naam van de wijn :
Wijnproducent :	Regio :
Druivensoort :	Classificatie : DOCG / DOC
Jaargang :	Alcohol % :
Rijping Cement Staal Hout	Wijnbouw : traditioneel biologisch Biodynamisch

KLEUR VAN DE WIJN | KIJKEN NAAR DE WIJN

Kleur wit groen goud geel amber - Kleur rood paars robijn granaat bruin
Helderheid helder troebel bruisend
Beoordeling geef een cijfer van 1 tot 3 <input type="text"/>

GEUR VAN DE WIJN | RUIKEN VAN DE WIJN

Meest voorkomende wijngeuren

Fruitig <input type="text"/>	Bloemig <input type="text"/>	Aards <input type="text"/>	Kruidig <input type="text"/>	Vanille <input type="text"/>	Dierlijk <input type="text"/>
Beschrijf eens welke geuren je waarneemt:					
Beoordeling geef een cijfer van 1 tot 7 <input type="text"/>					

SMAAK VAN DE WIJN | PROEVEN VAN DE WIJN

Geef een cijfer van 1 tot 10 voor de volgende criteria

Aroma <input type="text"/>	Tannine <input type="text"/>	Wrang <input type="text"/>	Balans <input type="text"/>	Body <input type="text"/>	Zwaar <input type="text"/>	Afdronk <input type="text"/>
Bijzonderheden :						
Beoordeling geef een cijfer van 1 tot 10 <input type="text"/>						

TOTAAL BEOORDELING

Kwaliteit fout slecht redelijk goed zeer goed voortreffelijk
Bewaren te jong op dronk kan rijpen nu drinken te oud
Totaalbeoordeling tel de 3 beoordelingen bij elkaar op <input type="text"/>

20-puntensysteem

12 punten of minder = niet interessant | 13 - 14 = middelmatig | 14 t/m 16 = goed | 17 t/m 18 = zeer goed | 19 t/m 20 = buitengewoon.