

## AROMA

Draai voorzichtig rondjes met je glas en ruik kort maar krachtig in je glas.  
Wat ruik je? Fruit, bloemen, kruiden of aarde, dit zijn de aroma's in de wijn.

**Wat je ruikt blijft persoonlijk**

## TANNINE

Proef je een strakke, droge smaak op je tong?

Dan bevat deze wijn waarschijnlijk veel tannine. Het komt voort uit druivenschillen en steeltjes, of uit houten vaten waarin de wijn is gerijpt.

## WRANG

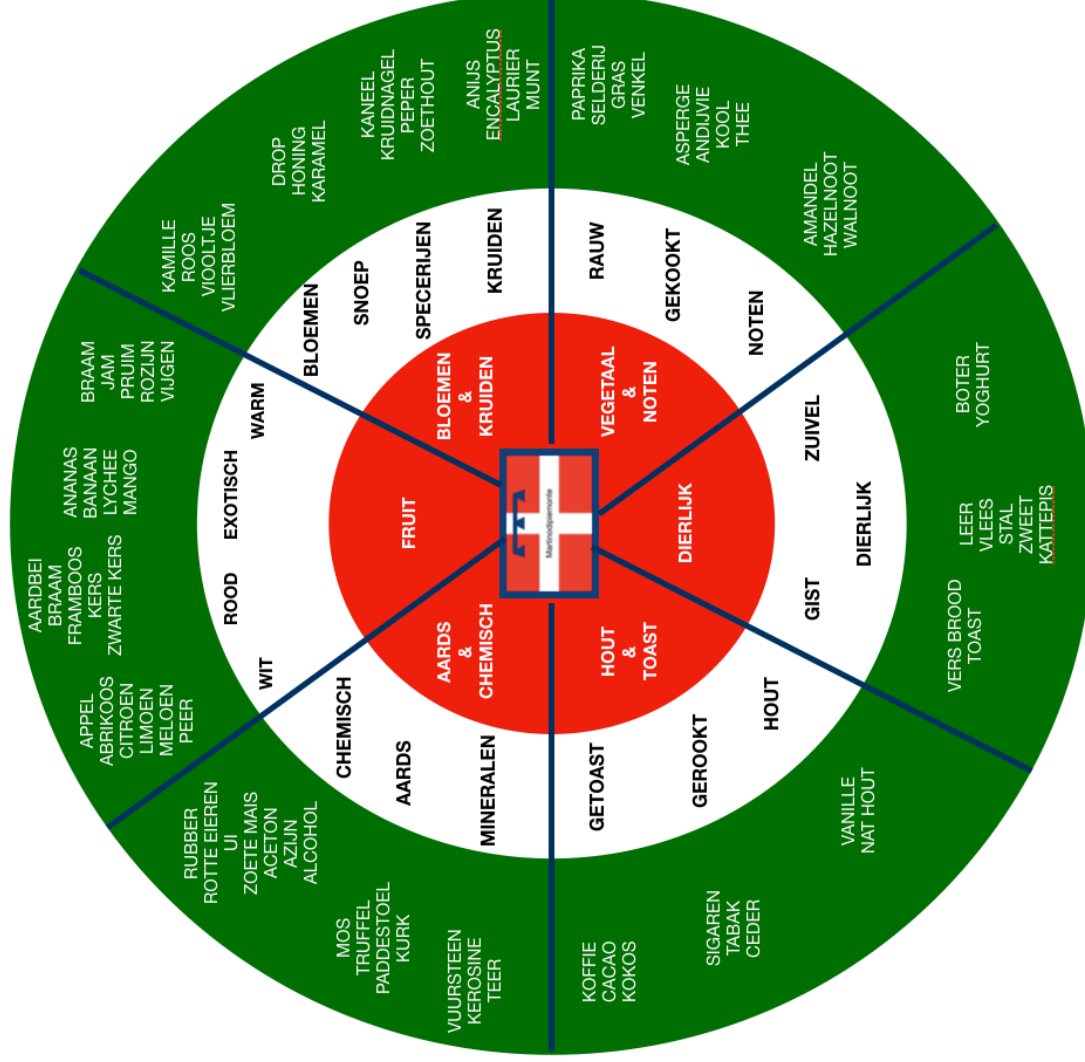
Trekken je wangen naar binnen na een slok wijn? Krijg je een uitdagend gevoel in de mond? Dan is deze wijn waarschijnlijk nog te jong. De wijn wordt zachter na jaren van rijping.

## BALANS

Zoetheid, zuurgraad, tannine, alcohol en body. Deze basis kenmerken identificeer je wanneer de wijn je smaakpapillen raakt.

Een gebalanceerde wijn is als er een goede balans is tussen genoemde kenmerken.

## Hulpmiddelen bij het ruiken en proeven van de wijn



## BODY

De body van de wijn geeft de structuur van de wijn weer. Neem een slok van de wijn en laat de wijn in het midden van je tong liggen.

**Hoe voelt het in je mond?**

## ZWAAR

Als we praten over een zware wijn, dan wordt hier een wijn met veel alcohol en weinig zuur (of veel suiker).

Ook kan het zijn dat de wijn veel tannine heeft.

Je vindt het alcohol percentage op het etiket, maar je proeft het natuurlijk

## AFDRONK

Heb je een slok genomen, dan is dit de smaakindruk, die direct hierna hebt gekregen. Hoe langer en intenser je de smaak van de wijn proeft, hoe langer de afdrank en hoe beter de wijn