

# Proefformulier voor Wijnproeverij

Gebruik dit formulier om je observaties vast te leggen tijdens een wijnproeverij. Het helpt je om structuur aan te brengen in je proefervaring en om later terug te kijken op de wijnen die je hebt geproefd.

## 1. Algemene Informatie

Naam van de wijn: \_\_\_\_\_

Herkomst: \_\_\_\_\_

Druivensoort(en): \_\_\_\_\_

Oogstjaar: \_\_\_\_\_

Alcoholpercentage: \_\_\_\_\_ %

## 2. Visuele Observatie

Kleur (bijv. strogeel, robijnrood, diep paars): \_\_\_\_\_

Helderheid (bijv. helder, troebel, glanzend): \_\_\_\_\_

Viscositeit (tranen/benen): \_\_\_\_\_

## 3. Aromatische Evaluatie

Primaire aromas (fruitig, bloemig, etc.): \_\_\_\_\_

Secundaire aromas (wijnmaakproces): \_\_\_\_\_

Tertiaire aromas (rijping): \_\_\_\_\_

## 4. Smaaknotities

Zuurgraad (fris, levendig): \_\_\_\_\_

Zoetheid (droog, halfdroog, zoet): \_\_\_\_\_

Tannines (bij rode wijn) (strak, droog): \_\_\_\_\_

Mondgevoel (licht, medium, vol): \_\_\_\_\_

Smaakprofiel (fruitig, bloemig, kruidig, aards): \_\_\_\_\_

Afdronk (kort, lang, specifieke smaken): \_\_\_\_\_

## 5. Algemeen Oordeel

Balans (zijn de elementen in balans?): \_\_\_\_\_

Complexiteit (verschillende smaken en aromas): \_\_\_\_\_

Potentieel (rijping, nu op zijn best): \_\_\_\_\_

### **Persoonlijke Opmerkingen**

---

---

### **Eindoordeel**

---

---