Wijntasting – Proefformulier

Naam proever: _____ **Datum:** ____ / ____ / 20 …

Hoe proef je als een kenner? (4 stappen)

1. Kijken: Houd het glas schuin boven een wit vel papier. Is de kleur helder, licht of juist diep en intens?
2. Ruiken: Wals de wijn rustig in het glas en ruik. Welke geuren herken je? (bijv. citrus, rood fruit, kruiden, hout of roomboter).
3. Proeven: Neem een klein slokje en laat de wijn door je hele mond gaan. Let op frisheid (zuren), zoetheid (plakkerig), tannines (stroefheid) en body (licht, expressief, vol, zwaar)
4. Afdronk & Score: Hoe lang blijft de smaak hangen nadat je hebt doorgeslikt? Hoe is de wijn in balans? Teveel zuren, te plakkerig of overdreven tannines of alles goed in balans. Geef een eindcijfer tot 10.

Beoordeling per wijn

Nr.	Wijn (Producent, Type en Druif)	Kleur & Geur (zie 1,2)	Smaak & Afdronk (zie 3,4)	Score
1				____ / 10
2				____ / 10
3				____ / 10
4				____ / 10
5				____ / 10
6				____ / 10

Mijn persoonlijke top 3 van de avond

1. Favoriet van de avond: _____

2. Mooie tweede plaats: _____

3. Grootste verrassing: _____