

UTSEENDE

		①	②	③	④
Klarhet	Klar - dimming (fällning?)				
Färgintensitet	Låg - medel - djup				
Färgnyans	Vit - gröngul - gul - guld - bärnsten - brun				
	Rose - skär - laxfärgad - orange				
	Röd - Lila - blåröd - röd - brunröd - tegel - brun				

DOFT

		①	②	③	④
Renhet	Rent - Orent (defekt?)				
Doftintensitet	Låg - medel(-) - medel - medel(+) - uttalad				
Karaktär	Primär - sekundär - tertiär				
Utveckling	Ungt - under utveckling - fullmoget - övermoget				

SMAK

		①	②	③	④
Torrhet	Torr/torr med lite sötma/halvtorr-halvsöt-söt-mycket söt				
Syra	Låg-medel(-) - medel - medel(+) - hög				
Strävhet	(Ingen) - låg - medel(-) - medel - medel(+) - hög				
Alkohol	Låg-medium - hög				
Fyllighet	Lätt-medel(-) - medelfylligt - medel(+) - fylligt				
Mousse/textur	Mjuk, krämig, aggressiv				
Smakintensitet	Låg-medel(-) - medel - medel(+) - hög				
Karaktär	Primär-sekundär-tertiär				
Eftersmak	Kort-medel(-) - medelång-medel(+) - hög				

SLUTLEDNING

		①	②	③	④
Kvalitet	Undermålig - acceptabel - bra - mycket bra - utmärkt				
Mognadsgrad	För ung				
	Kan drickas nu men har potential för lagring				
	Drick nu! Vinet vinner ej på lagring				
Druva?					
Ursprung?					

PRIMÄR AROM OCH SMAK

Aromer och smaker från druvan och alkoholjäsning

Blommig	Apelsinblom, kaprifol, fläderblom, ros, viol, lavendel, kamomill
Grön frukt	Grönt äpple, gult äpple, rött äpple, krusbär, päron
Citrus	Citron, lime, grapefrukt
Stenfrukt	Aprikos, persika, nektarin
Tropisk frukt	Banan, litchi, mango, melon, passionsfrukt, ananas
Röd frukt	Röda vinbär, tranbär, hallon, jordgubb, röda körsbär, röda plommon
Mörk frukt	Svarta vinbär, björnbär, blåbär, bigarråer, mörka plommon
Torkad frukt	Fikon, katrinplommon, russin, sultanrussin, syltighet, kokt-, bakad-, konserverad frukt
Vegetativ	Grön paprika, gräs, tomatplanta, sparris, svartvinbärsblad, nässlor
Örter	Basilika, timjan, eukalyptus, pepparmint, mynta, dill, fänkål
Grönsak	Kål, ärtor, bönor, svart oliv, grön oliv
Mineral	Jord, petroleum, fotogen, gummi, tjära, sten, stål, våt ull

SEKUNDÄR AROM OCH SMAK

Aromer och smaker från vinmakning

Kommer smakerna from jäst, malolaktisk jäsning (MLF) eller ek?	
Jäst (jäst/autolytisk)	Kakor, bröd, toast, bakverk, brioche, deg, ost
MLF	Smör, ost, grädde, yoghurt
Ek	Vanilj, rostat bröd, ceder, förkolnat trä, kåda, lakrits, kokos

TERTIÄR AROM OCH SMAK

Aromer och smaker från mognad

Fruktutveckling (vitt)	Torkad aprikos, marmelad, torkade äpplen, torkad banan
Fruktutveckling (rött)	Fikon, torkade plommon, tjära, torkade tranbär
Avsiktlig oxidation	Mandel, marsipan, hasselnöt, valnöt, choklad, kaffe, tobak, karamell
Flaskmognad (vitt)	Petroleum, kanel, ingefära, toast, nötighet, svamp, hö, honung
Flaskmognad (rött)	Läder, jord, svamp, tobak, våta löv, kött, stall, muskot

ALKOHOL

Låg	Mindre än 11 vol %
Mellan	11-13,9 vol %
Hög	Mer än 14 vol %
Starkvin	Låg - 15-16 vol %, mellan 16.5-18.5 vol %, hög mer än 18.5 vol %

MOUSSERANDE VIN

Mousse/textur	Mjuk, krämig, aggressiv
---------------	-------------------------