



GOURMETKLUBBEN

Kunsten å nyte både inne og ute i naturen

VURDERING AV VIN / SKALA til 20

FARGE			KLARHET		DUFT	
HVITVIN	RØDVIN	Poeng		Poeng		Poen g
Brun	Blekrød	0	Ugjennomsiktig/ uklar	0	Stikkende/uren	0
Blekgul	Brunlig	1	Matt	1	Ubetydelig/ egenartet	1
Grønngul	Blålig	1	Klar/skinnende/ funklende	2	Frisk/fruktig	2
Gylden	Rubinrød	2			Elegant	3
Ravgul	Mursteinsrød	2			Fornem/kompleks	4

Vurder hver linje ut fra hva som er best kvalitet for denne vintypen. Samle inntrykkene til totalvurdering i skala 1-12

SMAK	a	b	c	d	e
Fylde	mager	tynn/lett	middels fyldig	fyldig	meget fyldig
Friskhet	syrlig	frisk	velbalansert	slapp	tung
Søthetsgrad	meget tørr	tørr	halvtørr	søtlig	meget søt
Tannin	kraftig snerpende	hard	fast	rund	bløt
Ettersmak	grov	kantet	balansert	mild	myk
Ettersmakslengde	ubetydelig	kort	normal	varig	lang

Poengvurdering smak	ubalansert 0	enkel 1-2-3	karakteristisk 4-5-6	harmonisk 7-8-9	edel 10-11-12
------------------------	-----------------	----------------	-------------------------	--------------------	------------------

VIN _____	ÅR _____	DISTRIKT _____	PRIS _____	NR _____	
	<u>Poeng</u>	<u>Spesifikasjon av smaken</u>			
Farge	_____	Fylde_____	Sødme _____	Ettersmak_____	
Klarhet	_____	Friskhet_____	Tannin_____	Ettersmakslengde_____	
Duft	_____	Kommentar: _____			
Smak	_____	_____			
Total	_____	Utviklingspotensiale: _____			

VIN _____	ÅR _____	DISTRIKT _____	PRIS _____	NR _____	
	<u>Poeng</u>	<u>Spesifikasjon av smaken</u>			
Farge	_____	Fylde_____	Sødme _____	Ettersmak_____	
Klarhet	_____	Friskhet_____	Tannin_____	Ettersmakslengde_____	
Duft	_____	Kommentar: _____			
Smak	_____	_____			
Total	_____	Utviklingspotensiale: _____			

Ordinær: 8-9 God:10-11 Meget god: 12-14 Stor: 15-16 Meget stor: 17-18 Unik: 19-20