



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR &amp; SOMMERFELDT

## BLINDSMAGNING MED MAD &amp; MISCHA

	VIN 1	VIN 2	VIN 3	VIN 4
<b>SE</b>				
Farve (hvidvin) (Gul/Grøn - Gul - Gylden - Rav)				
Intensitet (Lav - Medium - Høj)				
<b>DUFT</b>				
Aromatype (Primær/sekundær/tertiær)				
<b>Primær</b> Frugt (Grøn, Citrus, Tropisk) Floral (Blomster, busk) Urt (græs, krydderurter, blade)				
<b>Sekundær</b> Malolaktisk gæring (smør, yoghurt, glycerin) Egetræsfade (Vanilje, Krydderi, smør)				
<b>Tertiær</b> Tørret frugt, Svampe, nødder, honning, petroleum, toast, tobak				
<b>SMAG</b>				
Sødmegrad (Lav - Medium - Høj)				
Syregrad (Lav - Medium - Høj)				
Alkohol (Lav - Medium - Høj)				
Krop (fylde) (Lav - Medium - Høj)				
Smagsintensitet (Lav - Medium - Høj)				
Smagsnoter				
<b>Primær</b> Frugt (Grøn, Citrus, Tropisk) Floral (Blomster, busk) Urt (græs, krydderurter, blade)				
<b>Sekundær</b> Malolaktisk gæring (smør, yoghurt, glycerin) etc. Egetræsfade (Vanilje, Krydderi, smør)				
<b>Tertiær</b> Tørret frugt, Svampe, nødder, honning, petroleum, toast, tobak				
Eftersmag (Kort - Mellem - Lang)				
<b>KONKLUSION</b>				
Druesort				
Land + Område				
Årgang				