



De Wijnhoeve

Wijnproeverijen - Wijnkursus - Wijnverkoop

Slakweg 99 7011 EW Gaanderen

Tel. 06.1602.8624

E-mail: info@dewijnhoeve.nl

Spaanse wijnen

Geef uw beoordeling weer in punten

7-2-2015

smakcode:	kleur:	geur:	smaak:	totaal:
Wijn Smaak Wijzer	(helder of dof) tint dichtheid (heel licht tot heel donker)	zuiver fris aanrekkelijk onaangenaam	de eerste indruk, ontwikkeling, nasmaak, in balans/ evenwicht, mondgevoel	punten van 1 tot 10

Mousserende wijnen

0.	Freixenet - Cava Seco Methode traditionelle Penedes - Spanje	M2 zacht droog			
----	--	-------------------	--	--	--

Witte wijnen

1.	El Ariño - Macabeo/ Chardonnay Somontana DO - Spanje	W1 droog			
2.	Puerta Adalica - Verdejo/ Viura Rueda DO - Spanje	W1 droog			
3.	El Ariño - Gewürztraminer Somontana DO - Spanje	W2 zacht droog			

Rosé wijnen

4.	El Ariño - Tempranillo/ Cab. Sauvignon Somontana DO - Spanje	Rs 2 zacht droog			
----	--	---------------------	--	--	--

Rode wijnen

5.	Lerin - Tempranillo/ Merlot Navarra DO - Spanje	R2 rond & soepel			
6.	El Ariño - Merlot/ Cab. Sauvignon Somontana DO - Spanje	R2 rond & soepel			
7.	Viña Ainzon - Garnacha/ Tempranillo Campo de Borja DO - Spanje	R3 vol & robuust			
8.	Puerta Adalica - Tinta de Toro Toro DO - Spanje	R3 vol & robuust			
9.	Corvina 11 - Rioja Crianza Rioja DO. - Spanje	R3 vol & robuust			

Zoete wijnen

10.	Vina Ainzon - Moscatel Campo de Borja DO. - Spanje	W4 zoet			
-----	---	------------	--	--	--

Wilt u van de geproefde wijnen iets bestellen, vraag gerust naar de bestellijst. Wilt u advies, schroom niet het ons te vragen.

MOUSSEREND	WITTE WIJNEN	WIT (VERVOLG)	ROSE WIJNEN	RODE WIJNEN
M1 = mousserend - droog	W1 = wit - droog	W4 = wit - zoet	Rs1 = rosé - droog	R1 = rood - licht & fruitig
M2 = mousserend - licht zoet	W2 = wit - zacht droog	W5 = wit - aperitief/dessert	Rs2 = rosé - zacht droog	R2 = rood - rond & soepel
M3 = mousserend - zoet	W3 = wit - licht zoet		Rs3 = rosé - (licht) zoet	R3 = rood - vol & robuust
				R4 = rood - zoet