



De Wijnhoeve

Wijnproeverijen - Wijncursus - Wijnverkoop

Lucia & Aad van den Berg
Slakweg 99 7011 EW Gaanderen
Tel. 06.1602.8624

E-mail: info@dewijnhoeve.nl
Website: www.dewijnhoeve.nl

Port Workshop

Geef uw beoordeling weer in punten

31-10-2015

Witte Port		smaakcode:	kleur:	geur:	smaak:	totaal:
1.	Royal Oporto white Port Douro - Portugal	W4 zoet	kleur (helder of dof, tint	neutraal zuiver fris	de eerste indruk, ontwikkeling, nasmaak, in balans/ evenwicht, algemene structuur, mondgevoel	punten van 1 tot 10
Rosé Port						
2.	Royal Oporto rosé Port in kristallen karaf Douro - Portugal	R3 licht zoet	dichtheid (heel licht tot heel donker)	aantrekkelijk overweldigend onaangenaam		
Rode Port						
3.	Royal Oporto Ruby Port Douro - Portugal	W5 Aperitief/dessert				
4.	Royal Oporto Tawny Port Douro - Portugal	W5 Aperitief/dessert				
5.	Bergsig Cape LBV 2006 (Portstijl) Breederivier - Zuid Afrika	W5 Aperitief/dessert				
6.	De Bortoli Fine Tawny 8 years old (Portstijl) Zuid Oost Australië	W5 Aperitief/dessert				
7.	Royal Oporto LBV Port 2010 Douro - Portugal	W5 Aperitief/dessert				
8.	Quinta das Carvalhas Reserva Port Douro - Portugal	W5 Aperitief/dessert				
9.	Royal Oporto Colheita 2000 in kristallen karaf en luxe doos Douro - Portugal	W5 Aperitief/dessert				

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