

BEDÖMNING AV NORDISKA DRYCKER - dessertvin, fylligt matvin, lätt matvin

| | UTSEENDE | DOFT | SMAK |
|----------------------|--|---|--|
| Kriterier att beakta | <p>Intensitet</p> <p>Bevaring och renhet av frukten/bärens typiska färg</p> <p>Klarhet</p> <p>Grumlighet</p> | <p>Ren doft</p> <p>Intensitet i doft</p> <p>Doft av råvara</p> <p>Arom</p> <p>Defekter som kork, stickande eller obehaglig lukt</p> | <p>Söthetsgrad</p> <p>Syra</p> <p>Tannin, stävhet</p> <p>Fyllighet</p> <p>Karaktärer</p> <p>Längd</p> <p>Intensitet i smakaromer</p> <p>Alkohol</p> <p>Ev. Jästsmak eller annan främmande smak</p> <p>Defekter som stickande eller unken smak</p> <p>Eftersmak</p> <p>Balans</p> <p>Smak av råvara</p> |
| Poängbedömning | 1 – 5 | 1 – 5 | 1 – 10 |

POHJOISMAISTEN JUOMIEN ARVIOINTI - jälkiruoka-, täyteläinen ruoka-, kevyt ruokaviini

| | ULKONÄKÖ | TUOKSU | MAKU |
|---------------------------|--|--|--|
| Arvioinnissa huomioitavaa | Intensiivisyys Hedelmien/marjojen tyypillisen värin säilyminen ja puhtaus Kirkkaus Sameus | Tuoksun raikkaus Tuoksun intensiivisyys Raaka-aineen tuoksu Aromi Virheet, kuten korkin, pistävä tai epämiellyttävä haju | Makeusaste Hapokkuus Tanniisuus, karheus Täyteläisyys Luonne Viipyvyys Makuaromien intensiivisyys Alkoholi Mahdollinen hiivan tai muu vieras maku Virheet kuten pistävä tai tunkkainen maku Jälkimaku Tasapainoisuus Raaka-aineen maku |
| Pisteet | 1 – 5 | 1 – 5 | 1 – 10 |