

Vorbereiding

1. Pak je bestelling uit en lees deze instructies
2. Kies een datum en tijd voor de Rosé Test
3. Nodig je beste vrienden uit om mee te doen
4. Check kort voor de datum de weersvoorspelling

Op de dag zelf

1. Het is de bedoeling dat je de wijnen blind gaat proeven. Vraag daarom iemand die niet meedoet met de test de wijnen in te pakken. Dit kan bijvoorbeeld met aluminiumfolie. Laat hem/haar de flessen willekeurig nummeren van 1 tot 6.
2. Zet daarna de wijnen koud. Ze moeten minstens 3 uur in de koeling liggen.
3. Print voor elk lid van je testpanel 1 beoordelingsformulier uit. Dit formulier vind je op de volgende pagina.
4. Het aromawiel kan je 1x uitprinten en samen gebruiken.
5. Zet de wijnglazen klaar en zorg voor een goedgevulde borrelplank.
6. Proef de rosé 1 voor 1 en laat iedereen zijn beoordeling opschrijven.
Op het beoordelingsformulier kan je 3 dingen aangeven:
 - Je observering/mening: welke kleur heeft de rosé, is deze licht of donker? Wat vind je van de smaak? Fris, fruitig, zuur, vol? Springt er iets uit wat je opvalt?
 - Wat denk je dat deze rosé kost? Wat zou je eraan uit willen geven?
 - En tot slot: wat vind je van deze rosé? Cijfer 1 = echt helemaal niet lekker. Cijfer 10 = een winnaar!

Tel na de test de scores van elke wijn bij elkaar op en deel dit door het aantal ingevulde formulieren.

Welke rosé heeft gewonnen?

Vul in: _____

Of laat het ons weten in een online review bij de proefdoos!

ROSÉ TEST
BEOORDELINGSFORMULIER

Naam: _____

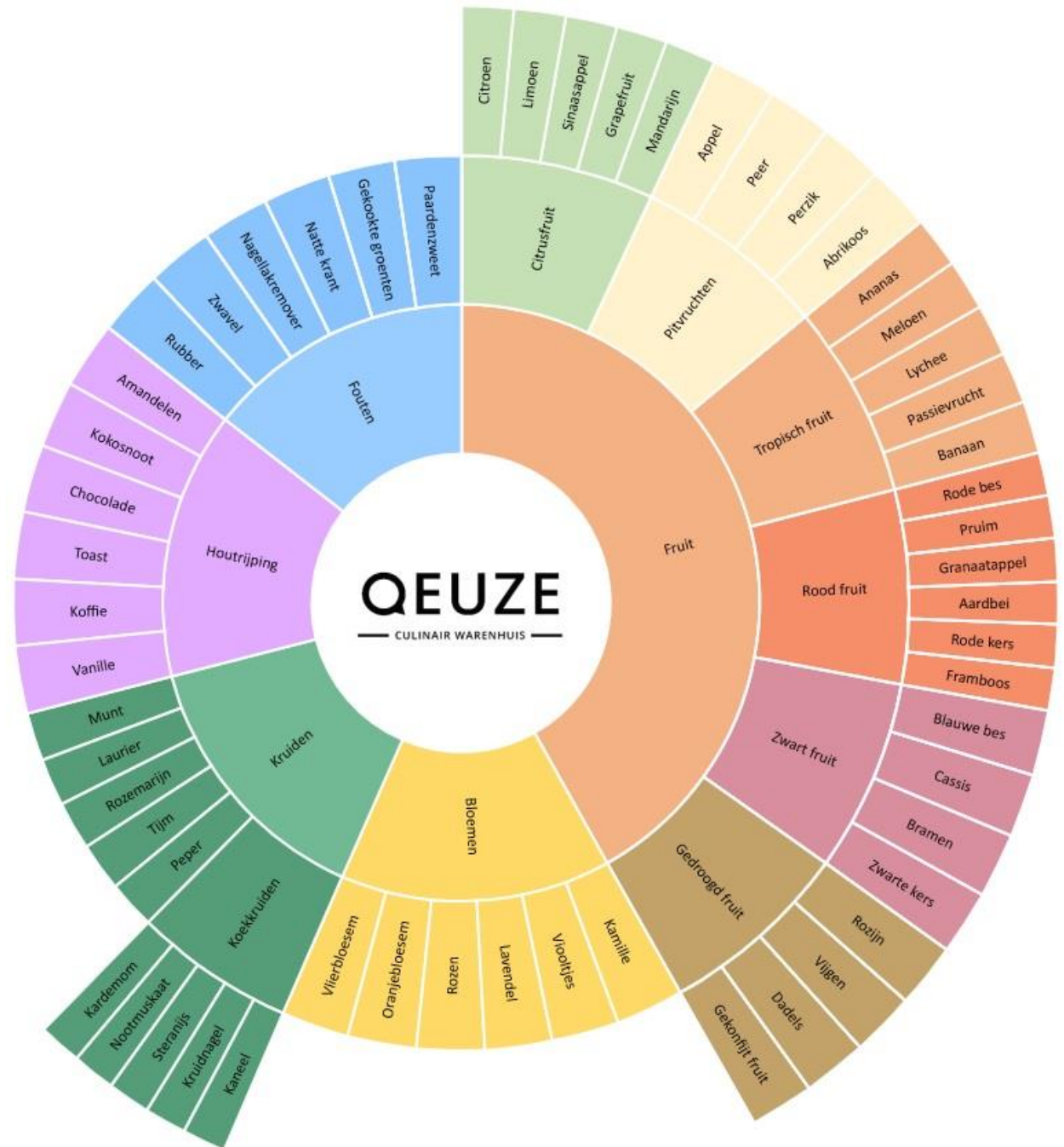
	Mening (kleur, smaak, wat valt op?)	Geschatte prijs?	Eindcijfer (omcirkel)
Rosé 1		€	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Rosé 2		€	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Rosé 3		€	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Rosé 4		€	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Rosé 5		€	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Rosé 6		€	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Aromawiel

Dit aromawiel helpt je om de diverse geuren en smaken in de rosés te benoemen.

1. Let eerst op de binnenste cirkel: ruik of proef je fruit, bloemen of kruiden? Meerdere categorieën zijn in één wijn te vinden.
2. Daarna kijk je naar de volgende cirkel: kan je het specifieker maken? Proef je bijvoorbeeld eerder citrusfruit (fris) dan tropisch fruit (rijp)?
3. Komen er bepaalde aroma's overduidelijk naar voren? Benoem ze!

Tip: rosé heeft vaak geen hout-rijping gehad dus daar hoeft je niet op te letten.



1

2

3

4

5

6

QEUZE

— CULINAIR WARENHUIS —