GEUREN EN SMAKEN

AROMACIRKEL WSET LEVEL 2

© wijnstudio

primair

zwart fruit

zwarte bes
braam
blauwe bes
zwarte kers
blauwe pruim

rood fruit

aalbes
cranberry
framboos
aardbei
rode kers
rode pruim

tropisch fruit

banaan
lychee
mango
meloen
passievrucht
ananas

steenvruchten

perzik
abrikoos
nectarine

citrusvruchten

grapefruit
citroen
limoen
sinaasappel

groen fruit

appel
peer
kruisbes
druif

bloemig

bloesem
roos
viooltje

groen/plantaardig

groene paprika
gras
tomatenblad
asperge

kruidig

eucalyptus
munt
venkel
dille
gedroogde kruiden

specerijen

zwarte en witte peper
zoethout

rijpheid van het fruit

onrijp fruit
rijp fruit
gedroogd fruit
gekookt of gestoofd fruit

overig

natte stenen
snoep

tertiair

wijn met opzettelijke oxidatie

amandel
hazelnoot
walnoot
chocola
koffie
karamel

witte wijn

gedroogd fruit
sinaasappel-marmelade
benzine
kaneel
gember

rode wijn

nootmuskaat
amandel
hazelnoot
honing
karamel

gedroogd fruit
leer
aarde
paddenstoel
vlees
tabak
natte bladeren
bosgrond
karamel

secundair

gist

biscuit
gebak
brood
geroosterd brood
brooddeeg
kaas
yoghurt

malolactische omzetting

boter
room
kaas

eikenhout

vanille
kruidnagel
kokos
cederhout
gebrand hout
rook
chocola
koffie