Aromawiel wijn

Aromawiel met 54 geuren in wijn, van fruit tot fouten



● Uit de druif ■ Van het wijnmaken ◆ Van rijping ▲ Wijnfout

Alle geuren per groep

Citrus

Citroen en limoen: Frisse citrusgeur in witte wijn met veel zuren.

Grapefruit: Bittere citrusgeur, vaak in Sauvignon Blanc.

Sinaasappelschil: Een zoete, licht bittere geur van schil.

Appel en peer

Groene appel: De geur van frisse, zure appel.

Peer: Zachte, zoete fruitgeur in witte wijn met weinig zuren.

Kweepeer: Een geurige, wat wasachtige geur tussen appel en peer in.

Steenvruchten en tropisch fruit

Perzik en abrikoos: Rijpe, zachte geur in geurige witte wijn.

Lychee: Zoete, parfumachtige geur.

Passievrucht: Uitbundige tropische geur in Sauvignon Blanc, vooral uit Nieuw-Zeeland.

Meloen: Zachte, zoete geur in ronde witte wijn met weinig zuren.

Rood fruit

Aardbei: Rijpe, zoete geur van rood fruit.

Framboos: Frisse geur van rode bessen, vaak met een kruidige toon.

Rode en zure kers: De sappige, iets zure kersengeur van Italiaanse rode wijn.

Rode bes en cranberry: Frisse, zure geur van rode bessen in lichte rode wijn uit een koel klimaat.

Zwart fruit

Zwarte bes (cassis): Donkere, intense geur die hoort bij Cabernet Sauvignon.

Braam: Rijpe, donkere geur in volle rode wijn, vooral uit een warm klimaat.

Pruim: Zachte, rijpe geur van donker fruit, vaak in ronde rode wijn.

Zwarte kers: Diepe, zoete kersengeur in donkere rode wijn.

Bosbes: Donkere, sappige bessengeur.

Bloemen

Viooltjes: Een zoete, poederige bloemengeur in donkere rode wijn.

Rozen: Parfumachtige bloemengeur.

Vlierbloesem: Frisse, zoete bloesemgeur in geurige witte wijn.

Witte bloesem en lindebloesem: Lichte, zoete bloemengeur.

Groen en kruidig

Gras en kruisbes: Groene, frisse geur die hoort bij Sauvignon Blanc.

Groene paprika: Groente-achtige geur van pyrazines, dezelfde stoffen als in paprika.

Venkel en anijs: Een frisse, licht zoete kruidengeur.

Munt en eucalyptus: Koele, frisse kruidengeur in rode wijn.

Tomaat en olijf: Hartige geur van tomatenblad en zwarte olijf, vaak in rode wijn met veel zuren.

Gedroogde kruiden en laurier: De geur van tijm, rozemarijn en laurier, zoals de wilde kruiden in het zuiden van Frankrijk.

Specerijen

Witte peper: Een pittige, prikkelende geur.

Zwarte peper: Pittige geur die je vaak in Syrah ruikt.

Vanille: Zoete geur van eikenhouten vaten.

Kruidnagel en kaneel: Warme, zoete specerijen.

Drop en zoethout: Zoete, donkere kruidengeur in volle rode wijn.

Kokos: Zoete geur van Amerikaans eikenhout.

Hout, rook en aarde

Ceder en potloodslijpsel: Droge houtgeur, typisch voor gerijpte Bordeaux en Cabernet Sauvignon.

Rook en teer: Donkere, rokerige geur.

Bosgrond en paddenstoelen: Aardse geur die ontstaat als rode wijn ouder wordt.

Leer en tabak: Warme, droge geur van gerijpte rode wijn.

Mineraal en zilt: Een geur van natte steen, krijt of zeelucht.

Koffie en chocolade: Geur van gebrande koffie en pure chocolade in volle rode wijn.

Gisting

Boter en room: Komt van diacetyl.

Brioche en toast: Geur van vers en geroosterd brood.

Banaan: Zoete geur van banaan en kauwgom in jonge, fruitige rode wijn.

Rijping

Honing en bijenwas: Zoete, wasachtige geur in gerijpte witte wijn en in zoete wijn met edele rotting.

Petroleum: De geur komt van de stof TDN.

Noten: Geur van walnoot, amandel of hazelnoot.

Karamel en gedroogd fruit: Rozijn, vijg, dadel en karamel in zoete en versterkte wijn.

Fouten

Kurk: Muffe geur van een natte kelder, nat karton of een vochtige krant.

Azijn en nagellak: Scherpe, prikkende geur van azijn of nagellakremover.

Rotte eieren en lucifer: Geur van rotte eieren, een afgestreken lucifer of gekookte kool.

Oude appel en sherry: Geur van een bruine appel of sherry in een jonge witte of rosé wijn, vaak met een bruine kleur.

Paardenstal en pleister: Geur van paardenstal, zweet, pleister of rook.

Rook van bosbrand: Geur van een asbak, medicijnen of een kampvuur, met een droge, rokerige nasmaak.