

### Utseende

<b>Klarhet</b>	kristallklart-klart-slöjigt-grumligt-oklart (fällning, vinsten, depot)
<b>Blankhet</b>	blankt-matt, (kvalitet/syra/pH)
<b>Viskositet</b>	oljigt-vattnigt (alkoholhalt, smakextrakt/glykol)
<b>Kolsyra</b>	pärlande/andra jäsning
<b>Färg</b>	intensitet/mättnad, färgton/ålder, kärna/kant, vattning kant/ålder

#### Röda:

Mörk blållila ton (antyder ungdom, främst viner som fortfarande ligger på tank eller ekfat).  
Röd färg med en blållila ton (oftast mycket unga viner).  
Ljust röd färg (hör vanligen samman med viner som har en lätt smak, ex gamay).  
Medelkraftig röd färg (flera viner får brunare inslag när de mognar, cab s., merlot, sangiovese).  
Mörk röd färg (färgrika druvor, syrah, nebbiolo, tannat).  
Rödbrun-/mahognyfärgad (viner som lagrats många år på butelj).  
Kraftig brun färg (ofta övermogna viner eller vin med tunn färg som mognat).  
(Polymerisering)

#### Vita:

Färglöst, lite färg (omogna druvor, svaveldioxid)  
Lätt gulgrön färg (vanligen vin från svala områden, grön färg-klorofyllrester-mognad druva).  
Lätt halmgul/gul färg (flertalet vita viner).  
Lätt gyllenegul( vanlig i söta viner, viner som lagrats på ekfat.  
Kraftig gyllene (varmt klimat, lång tid ekfat)

### Doft

(Doftteknik; sniffa/pause/skaka för att undvika adaption)  
Arom(primäraromer); lukter som härrörs till druvans frukt  
Bouquet (sekundäraromer); lukter som härrörs till vinmakning  
Tertiäraromer; lukter som härrörs till buteljlagring  
Defekter; TCA(korkdefekt), Oxiderad(äppelskrutt/platt smak/finokaraktär), svavel(tändsticka), merkaptan(ruttna ägg, mousserande), fatdefekt (smutsiga ekfat, fuktigt), Pelargonja, Wellpapp.

### Smak/Textur

<b>Sötma</b>	torr-halvtorr-halvsöt-söt
<b>Syra/friskhet</b>	låg-medel-hög
<b>Sälta</b>	ingen-låg
<b>Frukt</b>	låg-medel-hög
<b>Fyllighet/Tyngd</b>	liten-medel-hög
<b>Bitterhet</b>	ingen-låg-medel-hög
<b>Strävhet</b>	liten-medel-hög
<b>Eftersmak/längd</b>	kort-medel-lång

### Utvärdering

<b>Balans/harmoni</b>	* 100 poängsskalan, (Wine Advocate)
<b>Kvalitet*</b>	96-100 Extraordinärt/klassiker
<b>Ålder/mognad</b>	90-95 Enastående
<b>Prisvärdhet</b>	80-89 Väldigt bra
<b>Typiskhet</b>	70-79 genomsnittligt vin utan fel
	60-69 under genomsnittet
	50-59 ej acceptabelt