

Must- & cidermetodik



UTSEENDE

KLARHET

briljant - klar - disig - dimmig - opak

INTENSITET

vattenklar - ljus - djup

ANDRA OBSERVATIONER

bubblor, fällning, slöjor

FÄRGNYANS

GULGRÖN



GUL



ORANGE



BRUN

DOFT

KONDITION

Ren?

INTENSITET

stor - medel - liten

PRIMÄRA

från äpplet

GRÖN

grönt äpple
lime
gräs
sparris
krusbär
grön banan
etc...

GUL

gult äpple
melon
citron
banan
ananas
honung
etc...

RÖD

rött äpple
hallon
jordgubb
lingon
röda vinbär
nypon
etc...

SEKUNDÄRA

hantering & lagring

BRUN

halm
torkad frukt
nötter
höstlöv
ek
vanilj
stall
mandel
kryddighet

Must- & cidermetodik

SMAK

KONDITION

Korrekt?

SMAKENS STRUKTUR

är ciderns/mustens uppbyggnad - "snickerierna"

RYGGRAD

Syra

Friskt salivav-söndrande. Mjuk eller aggressiv

Frukt-tannin

strävt uttorkande i främre delen av munnen

Fat-tannin

strävt uttorkande i gommen

Beska

Upplevs någon bitterhet i cidern/musten

Mousse

Tät, gles, hög eller låg

KROPP

Sötma

torr halvtorr halvsöt söt

Frukt

Upplevelsen av mogen frukt

BALANS / FYLLIGHET

Hur är förhållandet mellan ryggrad och kropp?

lätt

medelfylligt

fulligt

AROMEN

Gå tillbaka till färgerna i doften - speglas de i smakupplevelsen?
Finns där ytterligare att fylla på med?

LÄNGD

Hur lång är smaken?

UTVECKLING

Var befinner sig cidern/musten på utvecklingskurvan?

ungt

mognad

moget

SAMMANFATTNING

Plocka ut de **3-5 stödord** som bäst beskriver ciderns/mustens viktigaste egenskaper.