

# KAN DU SMAGE HVAD VINEN SMAGER AF?

Test dig selv og dine venner på fem vine fra Løgismose – chefsommelier Thilde Maarbjerg giver dig svarene i bunden af arket. Læs mere om hvordan man smager på vin på [løgismose.dk/vin-mad](http://løgismose.dk/vin-mad)

Når en vins aromaer analyseres professionelt, inddeler man dem i tre kategorier:

**Primære:** De primære aromaer kommer fra druen og er således typisk aromaer af frugter, bær, grøntsager, urter og blomster.

**Sekundære:** De sekundære kommer fra vinifikationen og kan f.eks. være aromaer fra den malolaktiske gæring såsom smør, fløde og yoghurt eller aromaer fra fadlagring, f.eks. røg, nellike, vanilje og kokos.

**Tertiære:** De tertiære aromaer kommer fra flaskelagring og spænder bredt. I hvidvine kan det f.eks. være bivoks, honning, petroleum og nødder, mens det i rødvin kan være f.eks. tobak, chokolade, kostald, læder, te og tjære.



Barbera D'asti DOP Villalba



Côtes du Rhône Rouge Heritiers Plantin de Mont redon



Løgismose rødvin Bag-in-Box



Løgismose hvidvin Bag-in-Box



Løgismose Rosé Bag-in-Box

- Citrus
- Hyldeblomst
- Fersken
- Æble
- Pære
- Rød blomme
- Gul blomme
- Passionsfrugt
- Banan
- Honning
- Sveskeblomme
- Hindbær
- Jordbær
- Rabarber
- Gul pære
- Rosmarin
- Græs
- Urter
- Kirsebær
- Dild
- Brændenælde
- Stikkelsbær
- Salvie
- Havtorn
- Ingefær
- Syltet frugt
- Våd sten
- Cigarkasse
- Chokolade
- Hø
- Kaffe
- Krydret
- Blyant
- Tobak
- Lakrids
- Oliven
- Ananas
- Brombær
- Medicinskab
- Tjære
- Sommerbær
- Skovbund
- Ler
- Marzipan
- Læder
- Brunet smør
- Gallia-melon
- Toast
- Vanilje
- Honningkagekrydderi
- Røg
- Harpiks
- Gær
- Peber
- Popcorn
- Ribs

Smagenoter: Kirsebær, rød blomme, hindbær,

- Citrus
- Hyldeblomst
- Fersken
- Æble
- Pære
- Rød blomme
- Gul blomme
- Passionsfrugt
- Banan
- Honning
- Sveskeblomme
- Hindbær
- Jordbær
- Rabarber
- Gul pære
- Rosmarin
- Græs
- Urter
- Kirsebær
- Dild
- Brændenælde
- Stikkelsbær
- Salvie
- Havtorn
- Ingefær
- Syltet frugt
- Våd sten
- Cigarkasse
- Chokolade
- Hø
- Kaffe
- Krydret
- Blyant
- Tobak
- Lakrids
- Oliven
- Ananas
- Brombær
- Medicinskab
- Tjære
- Sommerbær
- Skovbund
- Ler
- Marzipan
- Læder
- Brunet smør
- Gallia-melon
- Toast
- Vanilje
- Honningkagekrydderi
- Røg
- Harpiks
- Gær
- Peber
- Popcorn
- Ribs

Smagenoter: Hindbær, brombær, sveskeblomme, salvie, syltet frugt

- Citrus
- Hyldeblomst
- Fersken
- Æble
- Pære
- Rød blomme
- Gul blomme
- Passionsfrugt
- Banan
- Honning
- Sveskeblomme
- Hindbær
- Jordbær
- Rabarber
- Gul pære
- Rosmarin
- Græs
- Urter
- Kirsebær
- Dild
- Brændenælde
- Stikkelsbær
- Salvie
- Havtorn
- Ingefær
- Syltet frugt
- Våd sten
- Cigarkasse
- Chokolade
- Hø
- Kaffe
- Krydret
- Blyant
- Tobak
- Lakrids
- Oliven
- Ananas
- Brombær
- Medicinskab
- Tjære
- Sommerbær
- Skovbund
- Ler
- Marzipan
- Læder
- Brunet smør
- Gallia-melon
- Toast
- Vanilje
- Honningkagekrydderi
- Røg
- Harpiks
- Gær
- Peber
- Popcorn
- Ribs

Smagenoter: Kirsebær, hindbær, peber, urter, krydret

- Citrus
- Hyldeblomst
- Fersken
- Æble
- Pære
- Rød blomme
- Gul blomme
- Passionsfrugt
- Banan
- Honning
- Sveskeblomme
- Hindbær
- Jordbær
- Rabarber
- Gul pære
- Rosmarin
- Græs
- Urter
- Kirsebær
- Dild
- Brændenælde
- Stikkelsbær
- Salvie
- Havtorn
- Ingefær
- Syltet frugt
- Våd sten
- Cigarkasse
- Chokolade
- Hø
- Kaffe
- Krydret
- Blyant
- Tobak
- Lakrids
- Oliven
- Ananas
- Brombær
- Medicinskab
- Tjære
- Sommerbær
- Skovbund
- Ler
- Marzipan
- Læder
- Brunet smør
- Gallia-melon
- Toast
- Vanilje
- Honningkagekrydderi
- Røg
- Harpiks
- Gær
- Peber
- Popcorn
- Ribs

Smagenoter: Ribs, hindbær, jordbær, citrus, stikkelsbær, sommerbær, krydret

- Citrus
- Hyldeblomst
- Fersken
- Æble
- Pære
- Rød blomme
- Gul blomme
- Passionsfrugt
- Banan
- Honning
- Sveskeblomme
- Hindbær
- Jordbær
- Rabarber
- Gul pære
- Rosmarin
- Græs
- Urter
- Kirsebær
- Dild
- Brændenælde
- Stikkelsbær
- Salvie
- Havtorn
- Ingefær
- Syltet frugt
- Våd sten
- Cigarkasse
- Chokolade
- Hø
- Kaffe
- Krydret
- Blyant
- Tobak
- Lakrids
- Oliven
- Ananas
- Brombær
- Medicinskab
- Tjære
- Sommerbær
- Skovbund
- Ler
- Marzipan
- Læder
- Brunet smør
- Gallia-melon
- Toast
- Vanilje
- Honningkagekrydderi
- Røg
- Harpiks
- Gær
- Peber
- Popcorn
- Ribs

Smagenoter: Gul pære, gallia-melon, ananas, citrus, hyldeblomst, stikkelsbær, kirssebær, gule blommer, æbler