

Weindegustation

Wein:

Jahrgang:

Degu-Datum:

Rebsorten:

Auge	Klarheit	klar - trüb - fehlerhaft?	1. <i>Einfacher Kurantwein</i> – <i>Einfache, neutrale Aromatik (z.B. simpler Pinot Grigio)</i> 2. <i>Junger, fruchtiger Qualitätswein</i> – <i>Reine Primärarymatik (Sauvignon Blanc, Marlborough)</i> 3. <i>Junger Wein mit Ausbau (BSA, Fass, Hefe)</i> – <i>Primär und Sekundärarymen (Junger roter Bordeaux)</i> 4. <i>Gereifter, komplexer Wein</i> – <i>Primär, Sekundär und Tertiärarymen (reifer Rioja Gran Reserva)</i>
	Farbtiefe	blass - mittel - tief	
	Farbe	purpur - rubin - granat - braunrot - braun grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun hellrosa - lachsfarben - orange	
	andere Eindrücke	Schlieren/Tränen, Depot, Perlage	
Nase	Reintönigkeit	sauber - unsauber - fehlerhaft?	3. <i>Junger Wein mit Ausbau (BSA, Fass, Hefe)</i> – <i>Primär und Sekundärarymen (Junger roter Bordeaux)</i> 4. <i>Gereifter, komplexer Wein</i> – <i>Primär, Sekundär und Tertiärarymen (reifer Rioja Gran Reserva)</i>
	Intensität	verhalten - mittel(-) - mittel - mittel(+) - ausgeprägt	
	Aroma	<i>siehe unten (min. 5 Aromen)</i>	
	Entw.stadium	jugendlich - erste Reifenoten - voll gereift - müde/Höhept. überschritten I+II I+II+III einzeln I+II+III vermischt	
Gaumen	Süsse	trocken - fast trocken - halbtrocken - halbsüss - süss - üppig	
	Säure	niedrig - mittel(-) - mittel - mittel(+) - hoch	
	Tannin	niedrig - mittel(-) - mittel - mittel(+) - hoch	
	Alkohol	niedrig - mittel - hoch	
	Körper	schlank - mittel(-) - mittel - mittel(+) - voll	
	Intensität	zart - mittel(-) - mittel - mittel(+) - ausgeprägt	
	Aroma	<i>siehe unten (min. 3 Aromen)</i>	
Abgang	kurz - mittel(-) - mittel - mittel(+) - lang		
Qualität	BLIK *)	fehlerhaft - schwach (0) - durchschnittlich (1) - gut (2) - sehr gut (3) - hervorragend (4)	
Trinkreife/ Potential		zu jung - kann getrunken werden, - jetzt trinken, ist nicht - zu alt hat aber noch Reifepotential für Alterung oder weitere Lagerung geeignet	

*) B= Balance: Pte., L = Länge: Pte., I=Intensität: Pte., K=Komplexität: Pte. (je 0...1 Punkt) = Total: Pte.

	Rotwein Aromen	Weisswein Aromen
I	rot schwarz gekocht krautig Kräuter scharf andere rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume Cassis, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume Feige, Backpflaume, Rosine, Marmeladigkeit, Fruchtkompott grüne Paprika, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Bouillon Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill, Kiefer, Zimt, Wacholder Pfeffer, Lakritze Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle	floral grün Zitrus Stein tropisch Akazie, Lindenblüte, Rose, Veilchen, Kamille, Holunder Apfel, Birne, Quitte, Stachelbeere, Traube Grapefruit, Zitrone, Zitronenschale, Orangenschale Pfirsich, Aprikose, Nektarine Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
II	Hefe BSA Holz Biskuit, Brot, Toast, Brioche, Brotteig, Käse Butter, Sahne, Käse Vanille, Karamell, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Kaffee, Schokolade, Harz	
III	Oxidation Frucht Flasche Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Toffee Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Früchte, gekochte Früchte Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Bauernhof, feuchtes Laub	Frucht Flasche getrocknete Früchte (Aprikose, Apfel, Banane etc.), Marmelade Petrol, Ingwer, Toast, nussig, Pilz, Heu, Honig