

DAS TESTEN:

Sehen

Zu Beginn des Winetastings halten Sie Ihr Glas leicht geneigt, damit Sie die Klarheit, die Farbe und die Reinheit des Weines bewerten können. Am einfachsten gelingt dies vor einem hellen Hintergrund.

Rotwein, je älter er wird, desto mehr verliert er an Farbe und wird von einem dunkleren Rot zu einem helleren Braunrot.

Weisswein dagegen wirkt immer intensiver in seiner Farbe je älter er wird, sodass sich seine gelbliche Farbe irgendwann ins Goldgelbe wandelt. Auf Seite 7 sehen Sie mögliche Charakterisierungsvorschläge.

Beim langsamen Drehen des Glases entstehen bei einigen Weinen sogenannte Tränen/Kirchenfenster an der Wand des Glases. Diese Beobachtung deutet auf eine hohe Viskosität und somit auf einen erhöhten Alkohol oder Zucker Wert hin, jedoch nicht auf die Qualität des Weines.

Riechen

Beim Riechen können Sie nun versuchen, die verschiedenen Aromen zu unterscheiden und sie zu benennen.

Als erstes können Sie am Glasrand riechen ohne das Glas zu schwenken. Dabei können gewisse Aromen gerochen werden, welche sich beim anschliessenden Schwenken mit anderen verbinden.

Beginnen Sie anschliessend das Glas und den Wein langsam und dann immer schneller zu schwenken. Dabei kommen tiefere Aromen an die Oberfläche. Beim erneuten Riechen können Sie nun auch andere Aromen feststellen.

Auf Seite 8 und 10/11 sehen Sie mögliche Charakterisierungsvorschläge beim Riechen.

Schmecken

Beim dritten Schritt, dem Schmecken, starten Sie zunächst mit einem Probeschluck. Achten Sie darauf, dass der Wein Ihren gesamten Mundraum durchflutet, sodass alle Geschmacksrezeptoren auf Ihrer Zunge den Wein erleben.

Auch Schlürfen kann nun hilfreich sein. Der Luftstrom der dabei entsteht, schleudert die Fruchtaromen bis hin zum Riechzentrum.

Konzentrieren sollten Sie sich während des Probeschlucks in erster Linie auf die Fruchtsüße, die Säure und schliesslich die Bitterkeit des Weines.

Experten spucken den Probeschluck wieder aus damit ihre sensorischen Fähigkeiten bei einer längeren Weinprobe nicht nachlassen und sie so weiterhin treffsicher beurteilen können. Bei wenigen Proben ist dies jedoch nicht notwendig. Auf den Seiten 9 bis 11 sehen Sie mögliche Charakterisierungsvorschläge.

RIECHEN

Reintönigkeit

reintönig
sauber
leicht fehlerhaft
übelriechend

Qualität

komplex
fein
rassig
gewöhnlich, einfach
plump

Intensität

aufdringlich
wuchtig
intensiv
ausreichend
verhalten
inexistent

Aromen

blumig
fruchtig
vegetabil
erdig
würzig
holzig
Röstaromen
mineralisch
balsamisch
tierisch
chemisch
andere Noten

SCHMECKEN

1. Eindruck

angenehm
unangenehm

Süsse

sehr trocken
trocken
halbtrocken, lieblich
süss
sehr süss

Gerbstoffe

Gerbstoffmenge
leicht tanninhaltig
mässig tanninhaltig
stark tanninhaltig

Körper

fett, fleischig
körperlich
rund
leicht, dünn
mager

Rückgeruch

blumig
fruchtig
vegetabil

Charakter

sauer, beissend
nervig
frisch, lebhaft
geschmeidig
flach

Säure

sauer, beissend
nervig
frisch, lebhaft
geschmeidig
flach

Gerbstoffqualität

feinkörnig
grobkörnig
gut eingebunden
spröde
pelzig, rau

Alkohol

angenehm
warm, kräftig
feurig
alkoholisch

Länge

kurz
mittel
lang

SEHEN

Klarheit

kristall klar
klar
mit Schleiern
trüb

Oberfläche

spiegelnd
matt

Farbtönung

rot
tinte
purpur
rubin
granat
ziegel
kupfer

weiss
graugelb
grünlich
blassgelb
blassgold
goldgelb
golden
goldbraun
bernstein
braun

rosé
kirsch
himbeer
lachs
zwiebelhaut

Farbtiefe

undurchsichtig
dunkel, kräftig
mittlere Farbtiefe
blass





blumige Aromen

Akazie
Lindenblüte
Geissblatt
Weissdorn
Rose
Veilchen, Iris
Geranienlaub



fruchtige Aromen

Beeren

Erdbeere
Himbeere
Brombeere
schwarze Johannisbeere
rote Johannisbeere
Heidelbeere
Holunderbeere
Stachelbeere



Obst

Kirsche
Sauerkirsche
Pflaume
Aprikose
Pfirsich
Quitte
Birne
grüner Apfel
überreifer Apfel



erdige Noten

Unterholz
Humus
Staub
Pilz
Steinpilz
Trüffel



Gewürzaromen

Vanille
Lakritze, Süssholz
Anis, Fenchel
Ingwer
Zimt
Gewürznelke
Pfeffer
Lorbeer
Muskatnuss



Holzaromen

Eiche
Kastanie
Zeder
Bleistift
feuchtes Holz, Moder



tropische Früchte

Ananas
Banane
Litschi
Mango
Melone
Muskateller



Zitrusfrüchte

Limone
Zitrone
Orange
Grapefruit



getrocknete Früchte

getrocknete Aprikose
Dörrpflaume
Erdbeermarmelade
Rosine
Feige
Kokosnuss
Haselnuss
Mandel
Marzipan



Röstaromen

Russ
Rauch
Kaffee
Kakao
Karamell
Biskuit, Butterscotch
Toastbrot
verbranntes Holz
angebrannter Gummi



mineralische Aromen

Mineralien
Feuerstein
Petrol



balsamische Noten

Wachs
Honig
Harz
Teer



vegetabile Aromen

erfrischend

Minze
Eukalyptus

grasig

Gras
grüner Paprika



Gemüse

Spargel
Ölive
Kohl
Zwiebel, Knoblauch



Trockenes

Tabak
Tee
Heu, Stroh



tierische Noten

Leder
Fleisch
Wild
Stallgeruch
Katzenurin
Schweiss



chemische und andere Noten

Butter
Käse
Schwefel
Bonbon, Drops
Lösungsmittel
Nagellackentferner
Essigstich



Jod
faule Eier, Böckser
Korken
Hefe
trockener Karton
nasser Karton
nasse Wolle

WineTasting Score Card



Weinfarm	Weinsorte	Jahrgang

Erscheinungsbild	Bewertung (1-5)	Punktzahl* (10 P.)	Beobachtungen
Klarheit	1 = Trüb; 5 = Klare Farbe. Anmerkung: Die meisten Weine punkten mit Klarheit.	___ x 1 = ___ von 5 P.	
Farbe	5 = Richtet sich nach erwarteter Farbe basierend auf Eigenheit und Alter.	___ x 1 = ___ von 5 P.	

Aroma	Bewertung (1-5)	Punktzahl* (45 P.)	Beobachtungen
Intensität	1 = Leicht, kann nur mit der Nase am Glas gerochen werden. 5 = Ausgeprägt, kann mit Schulter-Niveau gehaltenem Glas gerochen werden.	___ x 2 = ___ von 10 P.	
Nase	1 = Oxidierendes / korkiges Aroma 3 = Akzeptables Aroma 4 = Aromatisch 5 = Faszinierend	___ x 4 = ___ von 20 P.	
Komplexität	1 = Einfacher Geschmack 3 = Interessant 5 = Dynamisch, mit faszinierendem Geschmack	___ x 3 = ___ von 15 P.	

Geschmack	Bewertung (1-5)	Punktzahl* (45 P.)	Beobachtungen
Balance	5 = Vollkommene Balance zwischen Frucht, Tannin, Säure, Zucker, Alkohol, Zartheit und Struktur.	___ x 3 = ___ von 15 P.	
Komplexität	1 = Einfacher Geschmack 3 = Interessanter Geschmack 5 = Verschiedene faszinierende Geschmäcker im Gaumen.	___ x 4 = ___ von 20 P.	
Abschluss	1 = kein Abschluss 2 = Kurzer / bitterer Abschluss 3 = Mittelmässiger Abschluss 4 = Langer Abschluss; 5 = Langer Abschluss mit köstlichem Nachgeschmack	___ x 2 = ___ von 10 P.	

Totale Punktzahl: ___ von 100 P.

*Bewertung x Faktor = Punktzahl