

## 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  
Kokusnuss  
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
<b>Klarheit</b>	1 = Trüb; 5 = Klare Farbe. Anmerkung: Die meisten Weine punkten mit Klarheit.	___ x 1 = ___ von 5 P.	
<b>Farbe</b>	5 = Richtet sich nach erwarteter Farbe basierend auf Eigenheit und Alter.	___ x 1 = ___ von 5 P.	

Aroma	Bewertung (1-5)	Punktzahl* (45 P.)	Beobachtungen
<b>Intensität</b>	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.	
<b>Nase</b>	1 = Oxidierendes / korkiges Aroma 3 = Akzeptables Aroma 4 = Aromatisch 5 = Faszinierend	___ x 4 = ___ von 20 P.	
<b>Komplexität</b>	1 = Einfacher Geschmack 3 = Interessant 5 = Dynamisch, mit faszinierendem Geschmack	___ x 3 = ___ von 15 P.	

Geschmack	Bewertung (1-5)	Punktzahl* (45 P.)	Beobachtungen
<b>Balance</b>	5 = Vollkommene Balance zwischen Frucht, Tannin, Säure, Zucker, Alkohol, Zartheit und Struktur.	___ x 3 = ___ von 15 P.	
<b>Komplexität</b>	1 = Einfacher Geschmack 3 = Interessanter Geschmack 5 = Verschiedene faszinierende Geschmäcker im Gaumen.	___ x 4 = ___ von 20 P.	
<b>Abschluss</b>	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