

AROMEN-INTENSITÄTEN-BLATT A-B-CWineBalance®																	
Pinot Noir PN																	
INTENSITÄTS-SKALA 1-7																	
Balancen — \			WEINE					Präferenz-Balance /			WEINE						
Deskriptoren			A	B	C	D	E	Deskriptoren			A	B	C	D	E		
blumig * fruchtig							/ würzig * Röstaromen * karamelisiert										
Blaubeere / Heidelbeere							Anis										
Brombeere							Gewürznelke										
Cassis							Haselnuss										
Erdbeere							Kaffee, Mocca										
Feige							Kakao										
Himbeere							Karamell										
Johannisbeere, rot - Cassis							Lakritze (Süßholz)										
Kirsche, rot							Mandel										
Kirsche, schwarz							Muskatnuss										
Lavendel							Pfeffer										
Orangenschale							Rauch										
Pflaume							Rosine										
Rosenblätter							Röstbrot										
Veilchen							Schokolade										
Zwetschge							Tabak										
...							würzig, allg. Eindruck										
							Zimt										
							...										
pflanzlich * erdig							/ chem. * mediz. * mikrobiolog. * animalisch										
Eukalyptus							Gummi, verbrannt (Kreuzkümmel)										
Lehm							Hefe										
Lorbeer							Kerosin										
mineralisch							Kohlensäure										
Minze							Leder										
Olive, schwarz							Merkaptan (faule Eier)										
Peperoni/Paprika							Milchsäure										
Salbei							oxidiert										
Tee							Pferdestall (animalisch)										
Thymian							Wild										
Trüffel							Zwiebel (Schwefel)										
...							...										
— Extrakt * Konzentration * Farbdichte							Weingut B. ...				PROD.						
Wert							...										
— Alkohol-Konzentration (allg. Eindruck)							A: ... Blanc de Noir 20..				WEINE						
Wert							B: ... Pinot Noir 2013										
VOL. % 13.0 13.5							C:										
\ Tannine * Holz * Säure							D:										
Holz, allgemeiner Eindruck							E:										
Säure, allg. Eindruck							SORTEN-ZUS.SETZUNG IN %				PREIS						
Tannine, bittere							A: PN 100				22.00						
Tannine, samtige							B: PN 100				18.50						
Vanille							C:										
Zeder							D:										
							E:										
\ Abgang * Nachgeschmack * Länge							...							HOME PAGE			
Wert							DEGUSTATIONS DATUM:				12.12.2014						