

Verkoster



Vorname _____

Name _____

Ort _____

Datum _____ Nummer _____

blind
 offen

Wein



Name _____ Jahrgang _____

Traubensorte _____ Vol. % _____

Land / Region _____

Hersteller / Weingut _____

KORK

Presskork
 Korkabschluss
 Vollkork

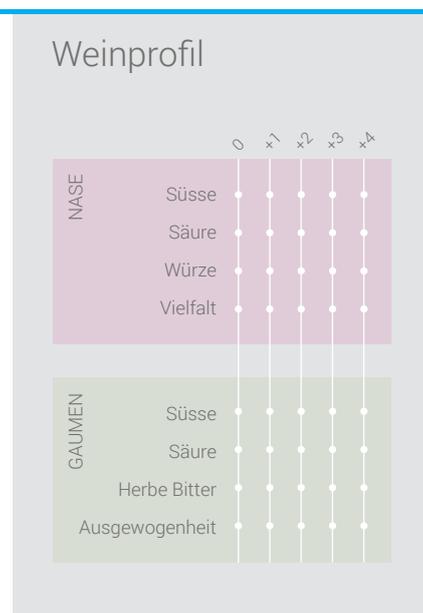
QUALITÄT

1
 2
 3

Bewertung

		exzellent	sehr gut	gut	ordentlich	unbefriedigend	Minuspunkte	Total
		100	93	79	64	48		
AUGE 15	Klarheit	5	4	3	2	1	-	
	Dichte / Rand	10	8	6	4	2	-	
NASE 30	Vielfalt	6	5	4	3	2	-	
	Intensität	8	7	6	4	2	-	
	Harmonie	16	14	12	10	8	-	
GAUMEN 44	Vielfalt	6	5	4	3	2	-	
	Intensität	8	7	6	4	2	-	
	Länge	8	7	6	5	4	-	
	Harmonie	22	19	16	13	10	-	
☉ 11	Gesamteindruck	11	10	9	8	7	-	
							<input type="checkbox"/> fehlerhaft	Total von 100

NOTIZEN BEMERKUNGEN



Aromenvielfalt

	BLUMIG - FRUCHTIG	WÜRZIG	PFLANZIG	CHEMISCH - ANIMALISCH
ROTWEIN	<input type="checkbox"/> Brombeere, Cassis <input type="checkbox"/> Himbeere <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Lavendel, Veilchen <input type="checkbox"/> Pflaume, Zwetschge <input type="checkbox"/> Rosinen	<input type="checkbox"/> Gewürznelke, Lakritze <input type="checkbox"/> Kaffee, Mocca <input type="checkbox"/> Kakao, Schokolade <input type="checkbox"/> Karamell, Mandel <input type="checkbox"/> Rauch, Holz, Tabak <input type="checkbox"/> Zimt, Anis	<input type="checkbox"/> Eukalyptus, Minze <input type="checkbox"/> Lorbeer, Herbstlaub <input type="checkbox"/> Mineralisch, Trüffel <input type="checkbox"/> Olive <input type="checkbox"/> Paprika, Pfeffer <input type="checkbox"/> Salbei, Tee, Thymian	<input type="checkbox"/> Hefe <input type="checkbox"/> verbrannt <input type="checkbox"/> Kohlensäure <input type="checkbox"/> Leder, Wild, Tier <input type="checkbox"/> Milchsäure, Zwiebel <input type="checkbox"/> oxidiert, Jod
WEISSWEIN	<input type="checkbox"/> Ananas <input type="checkbox"/> Birne <input type="checkbox"/> Zitrone, Limone <input type="checkbox"/> Melone <input type="checkbox"/> Banane <input type="checkbox"/> Pfirsich, Aprikose	<input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Pfeffer, Muskatnuss <input type="checkbox"/> Haselnuss, Mandel <input type="checkbox"/> Kokos, Karamell <input type="checkbox"/> Rauch, Holz, Tabak <input type="checkbox"/> Zimt	<input type="checkbox"/> nasse Erde, Mineralisch <input type="checkbox"/> Grapefruit, Stachelbeere <input type="checkbox"/> Gras, Grüntee <input type="checkbox"/> Linsen, Spargel <input type="checkbox"/> Minze, Salbei <input type="checkbox"/> Rosmarin, Thymian	<input type="checkbox"/> Hefe <input type="checkbox"/> Amoniak <input type="checkbox"/> Benzol <input type="checkbox"/> Leder, Wild, Tier <input type="checkbox"/> buttrig <input type="checkbox"/> oxidiert

Fazit

Bewertungs-Hilfen

exzellent – Erstklassige Weine, die zu den besten ihrer Art gehören, perfekte Balance, absolute Reintönigkeit und ein unverwechselbarer Charakter.

sehr gut – Spitzenweine von ausgesuchter Qualität, die Aufmerksamkeit verdienen.

gut – Reintönige, harmonische Weine mit erkennbarem Charakter und Stil.

ordentlich – Saubere, sortentypische und harmonische Weine für jede Gelegenheit.

unbefriedigend – Ohne echte Fehler, aber dennoch eher nichtssagend, neutral und einfach dünn.

Optische Kriterien

Klarheit ist bei allen Weinen wichtig, Trübungen deuten auf Fehler hin

Weinstein beeinträchtigt nicht die Qualität

Glyzerin: «Kirchenfenster» am Glas: enge Bögen = viel Glyzerin, reicher Wein

Farbtönung Rotwein: bei fortgeschrittener Reife leicht aufgehellt orange am Rand; Weisswein: bei fortgeschrittener Reife ins Goldgelbe tendierend

Weinfehler

Kohlensäure – (noch) frischer Wein, kein Fehler, obwohl manchmal störend

Essigstich – stechender Geruch, oft bei alten, zerfallenen Weinen

Schweflig – leicht stechender Geruch, wie entflammende Streichhölzer

Madeirisiert – alter, oxidiertes Wein

Korken – nach Korken riechend, störend und fehlerhaft

brandig – Wein mit zu hohem Alkoholgehalt und zu wenig Körper, nachteilig

firnig – alternder, müde wirkender Wein; Edelrinne: gereifter Wein

Sherry – Alterston von Weissweinen, unangenehm, nachteilig

Oxidiert – Wein, der seine Fruchtigkeit verloren hat; nach Maggi riechend, Sauerkraut, Blumenkohl, faule Eier