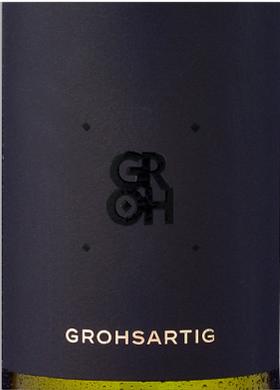




LUDWIG VON KAPFF  
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

# VERKOSTUNGSNOTIZEN

**2021 Groh »Grohsartig«  
Weißburgunder &  
Chardonnay**

---

Groh

- Rheinhessen
- Weißburgunder, Chardonnay
- Weißwein



**2021 Krämer »White  
Stuff« Chardonnay**

---

Tobias Krämer

- Rheinhessen
- Chardonnay
- Weißwein



**2021 Stahl Silvaner**

---

Winzerhof Stahl

- Franken
- Silvaner
- Weißwein

BLASS    MITTEL    TIEF

FARBTON .....

---

INTENSITÄT AROMEN .....

---

TROCKEN    HALBTROCKEN    SÜSS

GESCHMACKSNOTEN .....

---

GESAMTEINDRUCK .....

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

BLASS    MITTEL    TIEF

FARBTON .....

---

INTENSITÄT AROMEN .....

---

TROCKEN    HALBTROCKEN    SÜSS

GESCHMACKSNOTEN .....

---

GESAMTEINDRUCK .....

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

BLASS    MITTEL    TIEF

FARBTON .....

---

INTENSITÄT AROMEN .....

---

TROCKEN    HALBTROCKEN    SÜSS

GESCHMACKSNOTEN .....

---

GESAMTEINDRUCK .....

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



LUDWIG VON KAPFF  
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

# VERKOSTUNGSNOTIZEN




**2021 Stahl Scheurebe**  
Winzerhof Stahl

- Franken
- Scheurebe
- Weißwein



**2021 Espenhof »Herzstück« Sauvignon Blanc**  
Nico Espenschied

- Rheinhessen
- Sauvignon Blanc
- Weißwein

BLASS    MITTEL    TIEF

FARBTON .....

BLASS    MITTEL    TIEF

FARBTON .....

INTENSITÄT 

AROMEN .....

INTENSITÄT 

AROMEN .....

TROCKEN    HALBTROCKEN    SÜSS

GESCHMACKSNOTEN .....

TROCKEN    HALBTROCKEN    SÜSS

GESCHMACKSNOTEN .....

GESAMTEINDRUCK .....

GESAMTEINDRUCK .....

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

## UNSERE NÄCHSTEN WEINPROBEN

**WEIN & SCHOKOLADE 4.0**  
DAVON KRIEGT MAN NIE GENUG

**23. FEBRUAR**  
19:30 UHR

Es ist mittlerweile gute Tradition bei Ludwigs Weinprobe: Im Winter probieren wir Köstlichkeiten aus **Wein und Schokolade**. Probieren Sie mit! Es wird spannend, es wird genüsslich und auch ein bisschen sündhaft...

**WEIN & KÄSE NEU KOMBINIERT**  
VERSION 2.0

**17. MÄRZ**  
19:30 UHR

Käse und Wein. Das ist ein kulinarischer Klassiker! Eine **Traum-Kombination**, die jeden Genießer in den Bann zieht. Sie etwa auch? Dann freuen Sie sich auf einen Abend, an dem es viel Neues zu entdecken gibt!

*Jetzt informieren!*

[ludwigs-weinprobe.de](http://ludwigs-weinprobe.de)





**LUDWIG VON KAPFF**  
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

# VERKOSTEN MIT SYSTEM



## SYSTEMATISCHES VERKOSTEN VON WEIN

<b>FARBE</b> 👁️	● Farbtiefe	blass – mittel – tief
	● Farbton	<ul style="list-style-type: none"> <li>● weiß: zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb</li> <li>● rosé: hellrosa – rosa-orange – orange</li> <li>● rot: purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot</li> </ul>
<b>GERUCH</b> 👃	● Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
	● Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
<b>GESCHMACK</b> 👄	● Süße	trocken – halbtrocken – süß
	● Säure	niedrig – mittel – hoch
	● Tannin	niedrig – mittel – hoch
	● Alkohol	niedrig – mittel – hoch
	● Körper	schlank – mittel – voll
	● Geschmacksintensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
	● Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
	● Abgang	kurz – mittel – lang
<b>GESAMTEINDRUCK</b> 🔄	● Qualität	Skala von 1 (schwach) - 10 (hervorragend)

## BESCHREIBUNG VON 🍷 AROMEN UND 🍷 GESCHMACKSNOTEN

<b>PRIMÄRE AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN</b> Die Aromen aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung	● Floral	z.B. Blüten, Rosen, Veilchen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Grüne Früchte</li> <li>● Zitrusfrüchte</li> <li>● Steinobst</li> <li>● Tropische Früchte</li> <li>● Rote Früchte</li> <li>● Schwarze Früchte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>z.B. Apfel, Birne, Stachelbeere, Traube</li> <li>z.B. Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange</li> <li>z.B. Pfirsich, Aprikose, Nektarine</li> <li>z.B. Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas</li> <li>z.B. Rote Johannisbeere, Cranberry, Himbeere, Erdbeere</li> <li>z.B. Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Krautig</li> <li>● Kräuterwürzig</li> <li>● Gewürze</li> </ul>	z.B. grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel z.B. Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter z.B. schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
	● Andere	z.B. nasse Steine, Bonbons
	● Hefe	z.B. Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse
<b>SEKUNDÄRE AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN</b> Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung	● Biologischer Säureabbau	z.B. Butter, Sahne, Käse
	● Eiche	z.B. Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee
<b>TERTIÄRE AROMEN</b> Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung	● Rotwein	z.B. getrocknete Früchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
	● Weißwein	z.B. getrocknete Früchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss
	● Absichtlich oxidierte Weine	z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee