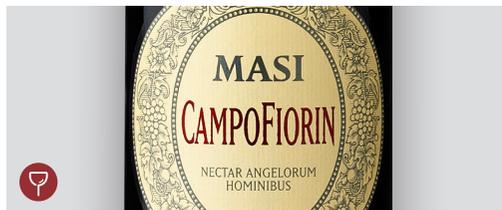




LUDWIG VON KAPFF
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

VERKOSTUNGSNOTIZEN



2021 Cuore Verde Primitivo »Foresta Ombrosa«

Cuore Verde

Apulien Primitivo

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON

INTENSITÄT

AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2017 Masi Campofiorin Rosso del Veronese

Masi

Veneto Corvina

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON

INTENSITÄT

AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2020 Mandrarossa »Bonera«

Mandrarossa

Sizilien Nero d'Avola, Cabernet Franc

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON

INTENSITÄT

AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

LUDWIGS WEINPROBE
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692



KENNEN SIE SCHON UNSERE ONLINE-WEINPROBEN?

Das Prinzip ist denkbar einfach: Eine digitale Weinprobe in den eigenen vier Wänden, bei der via Live-Stream viele Weinliebhaber zusammenkommen. Gemeinsam mit Moderator Oliver Fleischer, den Weinexperten von Ludwig von Kapff und namhaften Winzern probieren sie leckeren Wein und erfahren viel Neues über ihn. Machen auch Sie mit!

Bestellen Sie vorab einfach das jeweilige Paket und melden Sie sich online für die Weinprobe an. Die Teilnahme ist kostenlos. Im Mittelpunkt stehen der Spaß und der Wein, den Sie in immer neuen Themen-Paketen kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie!

Jetzt informieren!

ludwigs-weinprobe.de



LUDWIG VON KAPFF
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

VERKOSTUNGSNOTIZEN



2020 Frescobaldi »Faunae« Chianti Classico

Frescobaldi

Toskana Sangiovese

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON

INTENSITÄT

AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2020 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni

Frescobaldi

Toskana Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon,

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON

INTENSITÄT

AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



UNSERE
ONLINE-NEWSLETTER
Anmelden und sparen!

WIR INFORMIEREN
SIE ÜBER:

- AKTUELLE ANGEBOTE
- EXKLUSIVE SONDERAKTIONEN
- NEUHEITEN UND TRENDS
- PERSÖNLICHE EMPFEHLUNGEN

Natürlich kostenlos!

ludwig-von-kapff.de/newsletter

2017 Talamonti Tre Saggi

Talamonti

Abruzzen Montepulciano

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 Diehl Grauer Burgunder »eins zu eins«

Andreas Diehl

Pfalz Grauburgunder

BLASS MITTEL TIEF
 FARBTON

INTENSITÄT
 AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS
 GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2021 Groh Weißburgunder

Groh

Rheinhessen Weißburgunder

BLASS MITTEL TIEF
 FARBTON

INTENSITÄT
 AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS
 GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2021 Krämer »White Stuff« Chardonnay

Tobias Krämer

Rheinhessen Chardonnay

BLASS MITTEL TIEF
 FARBTON

INTENSITÄT
 AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS
 GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



LUDWIGS WEINPROBE
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

KENNEN SIE SCHON UNSERE ONLINE-WEINPROBEN?

Das Prinzip ist denkbar einfach: Eine digitale Weinprobe in den eigenen vier Wänden, bei der via Live-Stream viele Weinliebhaber zusammenkommen. Gemeinsam mit Moderator Oliver Fleischer, den Weinexperten von Ludwig von Kapff und namhaften Winzern probieren sie leckeren Wein und erfahren viel Neues über ihn. Machen auch Sie mit!

Bestellen Sie vorab einfach das jeweilige Paket und melden Sie sich online für die Weinprobe an. Die Teilnahme ist kostenlos. Im Mittelpunkt stehen der Spaß und der Wein, den Sie in immer neuen Themen-Paketen kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie!

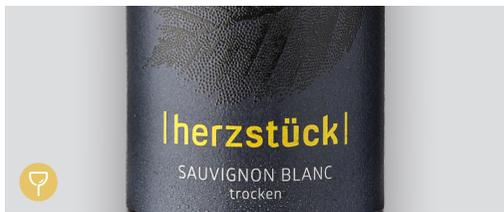
Jetzt informieren!

ludwigs-weinprobe.de



LUDWIG VON KAPFF
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

VERKOSTUNGSNOTIZEN



2021 Espenhof »Herzstück« Sauvignon Blanc

Nico Espenschied

Rheinhessen Sauvignon Blanc

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON

INTENSITÄT

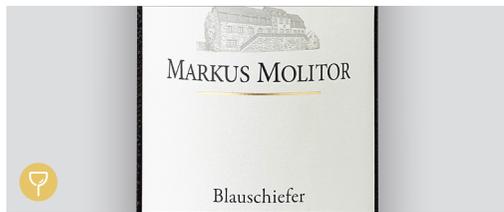
AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



2020 Markus Molitor Blauschiefer Riesling trocken

Markus Molitor

Mosel Riesling

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON

INTENSITÄT

AROMEN

TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN

GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



UNSERE
ONLINE-NEWSLETTER
Anmelden und sparen!

WIR INFORMIEREN
SIE ÜBER:

- AKTUELLE ANGEBOTE
- EXKLUSIVE SONDERAKTIONEN
- NEUHEITEN UND TRENDS
- PERSÖNLICHE EMPFEHLUNGEN

Natürlich kostenlos!

ludwig-von-kapff.de/newsletter



2021 Dr. Loosen Riesling feinherb

Ernst Loosen

Mosel Riesling

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

VERKOSTEN MIT SYSTEM

SYSTEMATISCHES VERKOSTEN VON WEIN

FARBE 	● Farbtiefe	blass – mittel – tief
	● Farbton	<ul style="list-style-type: none"> ● weiß: zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb ● rosé: hellrosa – rosa-orange – orange ● rot: purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
GERUCH 	● Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
	● Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
GESCHMACK 	● 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
GESAMTEINDRUCK 	● Qualität	Skala von 1 (schwach) - 10 (hervorragend)

BESCHREIBUNG VON AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

PRIMÄRE AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Die Aromen aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung

● Floral	z.B. Blüten, Rosen, Veilchen
<ul style="list-style-type: none"> ● Grüne Früchte ● Zitrusfrüchte ● Steinobst ● Tropische Früchte ● Rote Früchte ● Schwarze Früchte 	<ul style="list-style-type: none"> z.B. Apfel, Birne, Stachelbeere, Traube z.B. Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange z.B. Pfirsich, Aprikose, Nektarine z.B. Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas z.B. Rote Johannisbeere, Cranberry, Himbeere, Erdbeere z.B. Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere
<ul style="list-style-type: none"> ● Krautig ● Kräuterwürzig ● Gewürze 	<ul style="list-style-type: none"> 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

SEKUNDÄRE AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung

● Hefe	z.B. Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse
● Biologischer Säureabbau	z.B. Butter, Sahne, Käse
● Eiche	z.B. Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee

TERTIÄRE AROMEN

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