



LUDWIG VON KAPFF
WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

VERKOSTUNGSNOTIZEN

JAHRGANG

WEINNAME

REGION

REBSORTE(N)



● ROT ● WEISS ● ROSÉ

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON



INTENSITÄT

AROMEN



TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN



GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

JAHRGANG

WEINNAME

REGION

REBSORTE(N)



● ROT ● WEISS ● ROSÉ

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON



INTENSITÄT

AROMEN



TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN



GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

JAHRGANG

WEINNAME

REGION

REBSORTE(N)



● ROT ● WEISS ● ROSÉ

BLASS MITTEL TIEF

FARBTON



INTENSITÄT

AROMEN



TROCKEN HALBTROCKEN SÜSS

GESCHMACKSNOTEN



GESAMTEINDRUCK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

JAHRGANG

WEINNAME

REGION

REBSORTE(N)



● ROT ● WEISS ● ROSÉ

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	● 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
	● Grüne Früchte ● Zitrusfrüchte ● Steinobst ● Tropische Früchte ● Rote Früchte ● Schwarze Früchte	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
	● Krautig ● Kräuterwürzig ● Gewürze	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
SEKUNDÄRE AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN 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
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