

Club of Wine™

Tasting Notes

JAHRGANG _____

WEINNAME _____

REGION _____

REBSORTE(N) _____

JAHRGANG _____

WEINNAME _____

REGION _____

REBSORTE(N) _____

JAHRGANG _____

WEINNAME _____

REGION _____

REBSORTE(N) _____

JAHRGANG _____

WEINNAME _____

REGION _____

REBSORTE(N) _____

ROT WEISS ROSÉ

BLASS MITTEL TIEF



FARBTON _____



INTENSITÄT _____

AROMEN _____

TROCKEN HALB-TROCKEN SÜSS



GESCHMACKSNOTEN _____

GESAMTEINDRUCK _____



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

ROT WEISS ROSÉ

BLASS MITTEL TIEF



FARBTON _____



INTENSITÄT _____

AROMEN _____

TROCKEN HALB-TROCKEN SÜSS



GESCHMACKSNOTEN _____

GESAMTEINDRUCK _____



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

ROT WEISS ROSÉ

BLASS MITTEL TIEF



FARBTON _____



INTENSITÄT _____

AROMEN _____

TROCKEN HALB-TROCKEN SÜSS



GESCHMACKSNOTEN _____

GESAMTEINDRUCK _____



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

ROT WEISS ROSÉ

BLASS MITTEL TIEF



FARBTON _____



INTENSITÄT _____

AROMEN _____

TROCKEN HALB-TROCKEN SÜSS



GESCHMACKSNOTEN _____





GESAMTEINDRUCK _____



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Wein probieren 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
	Aroma	z.B. primär, sekundär, tertiär
GESCHMACK 	Süße	trocken – halbtrocken – süß
	Säure	niedrig – mittel – hoch
	Gerbstoffe	niedrig – mittel – hoch
	Alkohol	niedrig – mittel – hoch
	Körper	schlank – mittel – voll
	Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
	Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
	Abgang	kurz – mittel – lang
GESAMTEINDRUCK 	Qualität	Skala von 1 (schwach) – 10 (hervorragend)

Gerbstoffe: Verantwortlich für das raue, pelzige Mundgefühl bei Rotweinen. Gerbstoffe werden zusammen mit Farbstoffen aus den Beerenhäuten extrahiert.

Körper: Begriff, der die Fülle und Schwere des Weins beschreibt.

BESCHREIBUNG VON AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

PRIMÄRE AROMEN 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
	Vegetabil Kräuterwürzig Gewürze	z.B. grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel z.B. Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter z.B. schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
	SEKUNDÄRE AROMEN Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung	Hefe
TERTIÄRE AROMEN Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung	Eiche	z.B. Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee
	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

Abgang: Zeitliche Wahrnehmung des Weingeschmacks nach dem Herunterschlucken.

Weinaromen: Verbindungen, die sensorisch durch Riechen und Schmecken wahrgenommen werden und in ihrem Aufbau anderen Substanzen ähneln.