## WEINBESCHREIBUNG

## 1. Aussehen:

- a) <u>für die Klarheit:</u>
  weiß: transparent klar strahlend
  rot: hell kräftig tief schillernd
  (trüb wolkig matt)
- b) <u>für die Farbtiefe:</u> blaß - mittel - intensiv
- c) <u>für die Farbe:</u>
  grüngelb hellgelb strohgelb goldgelb bernstein
  hellrot purpurn rubin ziegelrot braunrot
  blaßrosa hellrosa orange zwiebelfarbig
  (hochfärbig braungelb oxidiert rotbraun)
- d) <u>Andere Eindrücke:</u> Kohlensäure - Schlieren bzw. Kirchenfenster (= Glyzerin - Extrakt)

## 2. Geruch:

- a) <u>Reintönigkeit:</u> sauber dumpf muffig unsauber
- b) <u>Intensität:</u>
  verhalten zart dezent ausgeprägt aufdringlich
  (bukettarm, aufdringlich)
- c) Entwicklungsstadium: hefig - traubig - gereift - müde - oxidativ
- d) <u>Geruchskategorien:</u> fruchtig - blumig - pflanzlich - würzig - erdig - chemisch - holzig
- e) <u>Andere Eindrücke:</u> Reifegrad, Lagerbukett, Sortenbukett, Altersbukett, Komplexität, etc.

## 3. Geschmack:

- a) <u>Süßegrad:</u> trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - picksüß
- b) <u>Säure:</u> schal - mild - rassig - spitz - aggressiv
- c) <u>Tannin:</u> adstringierend gerbstoffreich abgerundet weich
- d) <u>Körper:</u> dünn - schlank - mittelgewichtig - kraftvoll
- e) <u>Geschmacksintensität:</u> schwach - mittel - füllig
- f) <u>Geschmackskategorien:</u> fruchtig - blumig - pflanzlich - würzig - erdig - chemisch - holzig
- g) <u>Alkohol:</u> leicht - mittel - kraftvoll - brandig
- h) <u>Abgang:</u> kurz - mittel - lang