



WEINKELLEREI

Degustationsgrundlagen

Das Auge

Transparenz, Perlen, Oberfläche

Degustationstechnik

Die Transparenz und die Perlage beurteilen Sie am besten, indem Sie ihr Glas gegen eine Lichtquelle halten.

Transparenz, Klarheit

Ein qualitativer einwandfreier Wein ist klar oder sogar kristallin. Die Unterscheidung von Depot und Trübung ist wesentlich: Beim Depot sinken die Partikel nach einiger Zeit ab, bei der Trübung bleibt der Schleier bestehen. Trübung weist auf aktive Bakterien infolge ungenügender Filterung oder zu warmer Lagerung hin. Depot entsteht durch ausgeflockte Gerb- und Farbstoffe bei alten Weinen und hat keinen Einfluss auf die Qualität. Nach sorgfältigem Dekantieren ist der Wein wieder klar.

Perlage

Gute Qualität zeichnet sich durch nicht zu üppiges Schäumen sowie durch gleichmässiges und anhaltendes Aufsteigen von feinen Perlschnüren aus. Die Ursache einer nicht optimalen Schaumbildung kann in schlechtem Grundwein oder in mangelhafter Verarbeitung liegen.

Oberfläche

Der gesunde Wein hat eine spiegelnde Oberfläche.

Farbtönung und Farbtiefe

Degustationstechnik

Halten Sie Ihr Glas schräg in der Hand, und betrachten Sie es von oben gegen ein weisses Tischtuch. Im Zentrum beurteilen Sie die Tönung, am Rand die Farbtiefe.

Farbtönung Weisswein

Blasses Graugelb - Junge, eher einfache Weine

Blasses Gelbgrün - Junge lebhaftere Weine, knapp an der Grenze der Traubenreife geerntet.

Helles Goldgelb - Die Farbe Gold ist ein gelb mit Reflexen, der Wein strahlt Licht zurück.

Goldgelb - Reife, konzentrierte und trockene Weissweine, Edelsüsse Weine präsentieren sich tiefgolden.

Gelbbraun - Bei trockenen Weinen Hinweis auf Ueberalterung.

Braun - Lebloser Wein

Farbtönung Roséwein

Gräulichrosa - Junge, und einfache Weine, die nur kurz an der Maische gelegen haben.

Himbeerfarben - Junge und fruchtige Weine mit längerem Maischekontakt.

Lachsfarben - Leicht gereifter Rosé.

Farbtönung Rotwein

Tintenfarbig kirschrot - Junge, konzentrierte Weine.

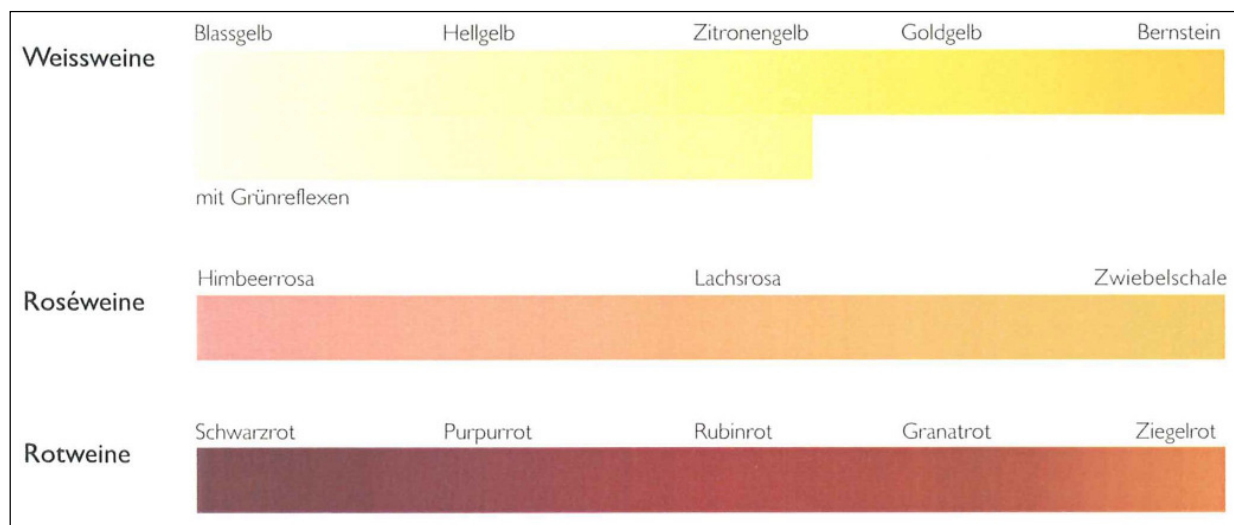
Purpurrot - Meist junge, teilweise unreife Weine.

Rubinrot - Geringer Gelbanteil, meist Rotweine auf dem Weg zur Reife.

Granatrot - Zunehmender Gelbanteil.

Zieglerot - Ins Orange gehendes Rot, trinkreife Weine.

Kupferrot - Meist überreifer Wein.



Farbtiefe

Bei Weissweinen relativ unbedeutend.

Dunkel, dicht, satt

Körper- und tanninreiche Weine aus reifen Trauben. (Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel)

mittel

Pinot noir (Blauburgunder), Merlot

Schwach, blass, zart

Körperarme Weine: kurzer Ausbau, klimatisch schlechtes Jahr, hoher Hektarertrag

Die Nase

Reintönigkeit

Der Wein ist dann reintonig bzw. sehr sauber, wenn keine Fremdgrüche wie übermässiges Holzaroma oder ähnliches das sortentypische Bouquet beeinträchtigen.

Intensität

Bei einem vollentwickelten Wein weist Aromaarmut auf übermässigen Ertrag oder neutrale Rebsorten hin.

Qualität

Weine aus zweitklassigen Rebsorten oder Gebieten sind an ihrem einfachen, oft sogar plumpen Bouquet zu erkennen.

Aromen

Wir unterscheiden folgende Aromen:

Blumige Aromen: (Akazie, Weissdorn, Veilchen, Iris, Rose, Geranium, Lindenblüte)

Fruchtige Aromen Beeren: (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Cassis, Rote Johannisbeere, Holunderbeere)

Fruchtige Aromen Obst: (Kirsche, Pflaume, Aprikose, Pfirsich, Quitte, Birne)

Fruchtige Aromen Aepfel: (Grüner Apfel, Golden Delicious, Reinette, Ueberreifer Apfel)

Fruchtige Aromen Zitrusfrüchte: (Zitrone, Grapefruit,)

Fruchtige Aromen Tropische Früchte: (Ananas, Banane, Mango, Muskateller)

Fruchtige Aromen getrocknete Früchte: (Dörripflaume, Erdbeermarmelade, Rosine, Feige, Haselnuss, Mandeln)

Vegitable Aromen: (Minze, Menthol)

Grasig: (Gras, Efeu, Peperoni)

Gemüse: (Kohl, Meerrettich, Zwiebel,)

Erdig: (Unterholz, Moos, Feuchte Erde, Staub, Pilz, Champignon, Steinpilz)

Trocken: (Tee, Heu)

Gewürzaromen: (Vanille, Lakritze, Süssholz, Anis, Ingwer, Zimt, Gewürznelke, Trüffel, Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss)

Holzaromen: (Feuchtes Holz, Frische Holz, Eiche, Zeder, Kastanie)

Röstaromen: (Rauch, Tabak, Kaffee, Kakao, Caramel, Toastbrot, Verbranntes Holz)

Balsamische Noten: (Russ, Petrol, Teer, Harz, Fichte, Kiefer, Wachs, Honig)

Tierische Noten: (Leder, Moschus, Wild, Stallgeruch, Schweiss, Foxtön)

Chemische und andere Noten: (Saure Bonbons, Butter, Schwefel, Jod, Korken)

Der Gaumen

Erster Eindruck

Am Gaumen bestätigen sich meistens die Eindrücke des Auges und der Nase. Nehmen Sie einen rechten Schluck, und lassen Sie den Wein über die Zunge rollen. Kauen des Weines sowie zusätzliches Schlürfen intensivieren die Empfindung. Füllen Sie spontan Ihr Urteil !

Süsskomplex

Die Süsse ist während der ersten paar Sekunden an der Zungenspitze wahrnehmbar. Die Süsse wird vorwiegend bei Weissweinen beurteilt. Aber auch rote Blauburgunder vermitteln einen süsslichen Eindruck.

Säurekomplex

Kohlensäure - Das Prickeln der Kohlensäure wird kurz an der Zungenspitze wahrgenommen.
Säure - Die Säure wird als stechend empfunden und regt den Speichelfluss an. Sie ist vorwiegend an den Zungenrändern und an den inneren Wangenschleimhäuten wahrnehmbar.

Gerbstoffe

Gerbstoffe/Tannine verursachen auf den Schleimhäuten einen rauhen, trockenen Eindruck.

Abgang/Nachgeschmack

Bei einem optimal ausgebautem Wein, ist keine der Komponenten dominierend. (Bitterkeit, Gerbstoffe, Alkohol, Säure)

Harmonie

Die Eindrücke der Nase und des Gaumens werden zu einem Gesamtbild zusammengefasst.

Charakter

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, und beschreiben Sie den Charakter des Weines in Ihren eigenen Worten. Als kleine Hilfe vermitteln wir Ihnen einige Begriffe:

Rustikal - Rauher, nicht sehr harmonischer Wein. Meist Übermass an Säure und Tannin.

Wuchtig, kräftig - Schwerer, voller Wein mit relative hohem Gehalt an Alkohol.

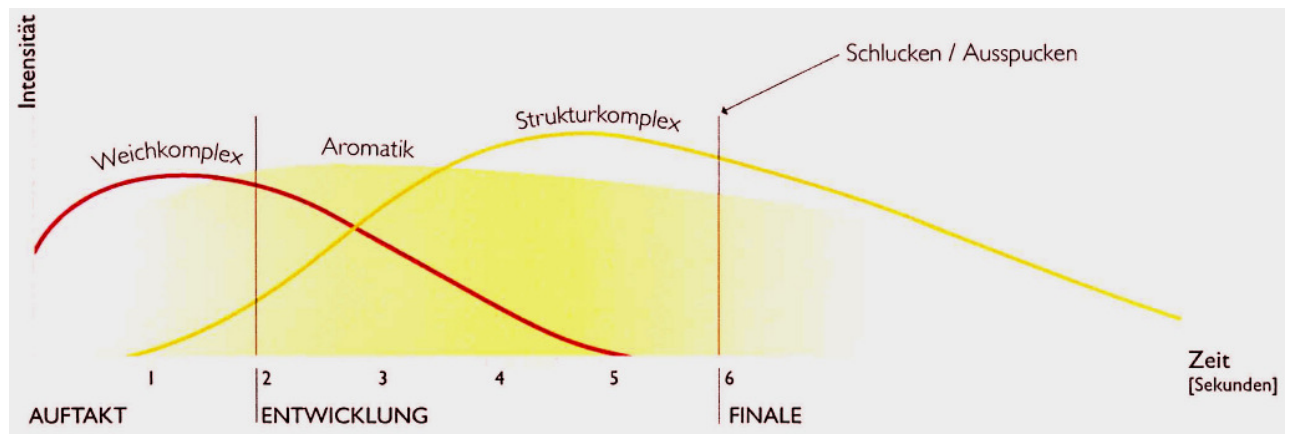
Rauh - Gerbstoffreicher, unfreundlicher Wein

Charakterarm - Kommentar überflüssig ! Dieser Begriff charakterisiert viele Massenweine.

Erfreulich - Könnte besser sein.

Elegant - Stillvoller Wein von guter Qualität.

Charmant - Fein - Vorzüglich



Degustationsabfolge im Überblick

Organe	Hilfsmittel / Methodik	Kriterien
Auge	Nach vorn geneigtes Glas	Klarheit, Farbtintensität, Farbton, CO ₂ -Bläschen
Auge	Geschwenktes Glas	Viskosität, Tränen
Nase 1	Ungeschwenktes Glas	Reintönigkeit, Intensität, Aromaspektrum 1
Nase 2	Geschwenktes Glas	Reintönigkeit, Intensität, Aromaspektrum 2
Zunge	Auftakt, Entwicklung, Finale	Auftaktlänge, Säureempfindung, Adstringenz
Nase 3		Rückgeruch via Nasenrachenraum Aromaspektrum 3
Gaumen	Zunge, Mundhöhle, Nase 3	Körper, strukturelle und aromatische Nachhaltigkeit
Nase 4	Ausgeleertes oder ausgetrunkenes Glas	Aromaspektrum 4
Alle Sinnesorgane	Summe der Sinneseindrücke	Harmonie, Qualität, Entwicklungsstadium