

Verkostungsnotizen

Fünf Schritte

- 1
- Schreib die Glasnummer und die Farbe des Weins oben auf eine Seite.
- 2
- Erst schauen, dann riechen, dann schmecken. Kreis in jeder Zeile das Wort ein, das deinem Eindruck am nächsten kommt.
- 3
- Kreuz die Düfte an, die du findest, und lass den Rest. Alles andere kommt unter Sonstiges.
- 4
- Gib deinen Tipp ab, bevor jemand etwas verrät: Rebsorte, Land und Alter, und warum du das denkst.
- 5
- Schreib bei der Auflösung die Lösung neben deinen Tipp, dann, was dir entgangen ist und was du dir nur eingebildet hast.

Die Skalen

Farbtiefe: Halte das Glas über ein weißes Blatt und schau von oben senkrecht durch den Wein.

Säure lässt den Speichel fließen. Tannin trocknet den Mund aus, das Raue am Zahnfleisch.

Körper ist, wie voll sich der Wein im Mund anfühlt. Alkohol ist die Wärme hinten im Hals.

Wie lange er anhält: Zähl die Sekunden, die der Geschmack bleibt, nachdem du geschluckt oder ausgespuckt hast.

Ein ausgefülltes Beispiel

VERKOSTUNGSNOTIZ · GLAS

1 Rotwein

Name _____

Datum _____

Kreis in jeder Zeile ein Wort ein. Erst beschreiben, zuletzt urteilen.

AUGE

Farbtiefe

blass

mittel

tief

Farbe

purpurrot

rubinrot

ziegelrot

bräunlich

NASE

Duftstärke

schwach

mittel

kräftig

Frucht

rote Früchte

dunkle Früchte

blaue Früchte

Fruchtreife

säuerlich und frisch

reif

marmeladig oder getrocknet

GAUMEN

Süße

trocken

halbtrocken

süß

Säure

niedrig

mittel

hoch

Tannin

niedrig

mittel

hoch

Körper

leicht

mittel

voll

Alkohol

kaum

etwas

viel

ABGANG

Wie lange er anhält

kurz

mittel

lang

DÜFTE · ANKREUZEN, WAS DU FINDEST

FRUCHT

☐ Erdbeere

☒ Kirsche

☒ Himbeere

☐ Pflaume

☐ Brombeere

☐ Cassis

Sonstiges _____

BLUMEN UND KRÄUTER

☒ Veilchen

☐ Rose

☐ getrocknete Kräuter und Thymian

☐ Minze und Eukalyptus

☐ grüne Paprika

☐ Tomatenblatt

GEWÜRZ UND HOLZ

☐ schwarzer Pfeffer

☐ Lakritz

☐ Vanille

☐ Nelke und Zimt

☐ Rauch und Röstaromen

☐ Zeder und Zigarrenkiste

ERDE UND REIFE

☐ Leder

☒ Waldboden

☒ Pilze

☐ Tabak

☐ nasser Stein und Graphit

☐ Trockenobst und Backpflaume

MEIN TIPP

REBSORTE

Pinot Noir

DIE LÖSUNG

REBSORTE

Pinot Noir

LAND, REGION

Frankreich, Burgund

LAND, REGION

Frankreich, Burgund

ALTER

3 bis 5 Jahre

ALTER

WARUM ICH DAS DACHTE

Hell, rote Früchte, frisch, wenig Tannin

WARUM ICH DAS DACHTE

ZULETZT: DEIN URTEIL

Wie gut

schwach

annehmbar

gut

sehr gut

herausragend

Würde ich kaufen

nein

vielleicht

ja

WAS MIR ENTGING

NUR EINGEBILDET



Finde Schritt für Schritt heraus, welches Glas welches ist: Deduvin

Ausgedruckt von probavin.com

