

DEGUSTATIONSCHECKLISTE - Schaumweine

Kategorien	Beispiele zur Schaumweinbeschreibung
<p>Klarheit</p> <p>Mousse</p> <p>Perlen</p> <p>Farbtiefe</p> <p>Farbton</p> <p style="padding-left: 20px;">weiß</p> <p style="padding-left: 20px;">rosé</p> <p style="padding-left: 20px;">rot</p> <p>Reintönigkeit</p> <p>Intensität</p> <p>Entwicklungsstadium</p> <p>Geruchskomponenten</p> <p>Andere Eindrücke</p> <p>Süßegrad</p> <p>Dosage</p> <p>Säure</p> <p>Alkohol</p> <p>Körper</p> <p>Mousse</p> <p>Geschmacksintensität</p> <p>Geschmackskomponenten</p> <p>Abgang</p> <p>Andere Eindrücke</p> <p>Qualität</p> <p>Gründe für Qualität</p> <p>Trinkreife/Reifungspotential</p> <p>Methode</p> <p>Stil</p> <p>Alter (in Jahren)</p> <p>Herkunft</p> <p>Rebsorte</p> <p>Preis</p>	<p>Optischer Eindruck</p> <p>strahlend klar - klar - transparent - matt - trüb</p> <p>flach - wenig/kaum - mittel - stark; kurz - mittel - lang anhaltend</p> <p>fein - mittel - grob</p> <p>blass - mittel - intensiv</p> <p>grüngelb - strohgelb - goldgelb - bernstein</p> <p>rosa - lachsfarbig - orange - zwiefelfarbig</p> <p>violett - rubin - kirsch - mahagoni - braun</p> <p>Geruch</p> <p>sauber - unsauber</p> <p>verhalten - zart/dezent - mittel - ausgeprägt</p> <p>jugendlich - erste Reifenoten - gereift - überreif - müde - oxidativ</p> <p>fruchtig - blumig - würzig - pflanzlich - andere</p> <p>Komplexität, ...</p> <p>Geschmack</p> <p>trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß</p> <p>gut integriert - unbalanciert</p> <p>schal - mild - spritzig - rassig - spitz - aggressiv</p> <p>leicht - mittel - kraftvoll - brandig</p> <p>dünn - schlank - mittengewichtig - kraftvoll</p> <p>flach - leicht - integriert - aggressiv</p> <p>zart/dezent - mittel - ausgeprägt</p> <p>siehe Geruchskomponenten</p> <p>kurz - mittel - lang</p> <p>Balance, Komplexität, Gesamteindruck, ...</p> <p>Folgerungen</p> <p>fehlerhaft - schwach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich</p> <p>Balance, Konzentration, Komplexität, Länge, Typizität, ...</p> <p>braucht noch Zeit (wie lange?) - jetzt zu trinken, hat aber noch</p> <p>Potential (wie lange?) - am Höhepunkt/bald trinken - abbauend -</p> <p>abgebaut</p> <p>Flaschengärung (traditionell oder transfer) - Tank-/Imprägnier-</p> <p>verfahren</p> <p>Massenware/nicht teuer - Mittelklasse - gehobene Mittelklasse -</p> <p>Premiumklasse</p> <p>geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern</p>

Geruchs- und Geschmackskomponenten

fruchtig/blumig:

floral: Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte

duftig: Rose, Veilchen, Iris, Orangenblüten, Honig, Seife

grüne Frucht: Apfel (grün/reif?), Stachelbeere, Birne, Custard-Apfel, Quitte, traubig

Zitrusfrucht: Grapefruit, Zitrone, Limone, Zitruschalen (Orange, Zitrone)

Steinobst: Pfirsich, Aprikose (frisch/getrocknet?), Nektarine

tropische Frucht: Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas

rote Frucht: rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume (frisch/gebacken?)

dunkle Frucht: schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche

getrocknete Frucht: Feige, Dörrpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gekocht, gebacken, kompottig

würzig/pflanzlich:

unreif: grüner Paprika, Gras, weißer Pfeffer, blättrig, Tomate, Kartoffel

krautig: Gras, Spargel, blättrig, Pyrazine

Kräuter: Eukalyptus, Minze, medizinal, Lavendel, Fenchel, Dill

gekocht: Kohl, Dosengemüse (Spargel, Artischocke, Erbse, etc.), schwarze Olive

süßes Gewürz: Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Vanille

scharf: schwarzer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

andere:

Autolysearomen: Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Bodensatz

Milchprodukte: Butter, Käse, Sahne, Joghurt

Eiche: Vanille, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, bitter, harzig

Kern: Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee

weilers: steinig/stahlig, erdig, Waldboden, nasse Blätter, Heu, Pilz, nasse Wolle, Petrol, Kerosin,

Gummi, Teer, Rauch, Tabak, animalisch, ledrig, etc.