

WEINAKADEMIKER DIPLOMA

DEGUSTATIONSHECKLISTE WEIN

Lesen Sie sich in Bezug auf die Verwendung dieser Degustationscheckliste den entsprechenden Abschnitt im Studienführer durch!

Kategorien	Beispielhafte Aufzählung zur Weinbeschreibung:
Klarheit Farbtiefe Farbton weiß: rosé: rot: Andere Eindrücke	Optischer Eindruck klar - transparent - matt - trüb blass - mittel - intensiv grüngelb - zitronengelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - braun blassrosa - pink - lachsfarben - orange - zwiebelschalenfarben purpur - rubinrot - granatrot - ziegelrot - gelbbraun (tawny) - braun Rand vs. Kern, Schlieren, Depot, CO ₂ , Perlage/Mousseux, etc.
Reintönigkeit Intensität Entwicklungsstadium Geruchskomponenten Andere Eindrücke	Geruch sauber - unsauber gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich jugendlich - erste Reifenoten - gereift - überreif - müde - oxidativ spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (<i>siehe Rückseite</i>) Einfachheit vs. Komplexität/Vielschichtigkeit, Entwicklung im Glas, etc.
Süßegrad für Schaumweine: Säure Tannin Alkohol Körper Geschmacksintensität Geschmackskomponenten Abgang Andere Eindrücke	Geschmack trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß brut nature - extra brut - brut - extra trocken - trocken - halbtrocken - mild niedrig - mild - mittel - markant - rassig - spitz - aggressiv wenig - dezent - mittel - fest - gerbstoffreich - adstringierend leicht - mittel - kraftvoll - brandig (Angabe zusätzlich in % vol.) dünn - schlank - mittelmäßig - kraftvoll gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (<i>siehe Rückseite</i>) kurz - mittel - lang Textur, Balance, Komplexität, CO ₂ , Mousseux, Gesamteindruck, etc.
Qualität Gründe für Qualität	Folgerungen (mit Begründung) fehlerhaft - einfach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich Balance/Harmonie/Struktur, Intensität/ Konzentration, Länge, Komplexität, Mousseux, Rebsortentypizität, Stiltypizität, Reifungspotenzial
Trinkreife/Reifungspotenzial	zu jung, braucht noch Zeit - kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial - am Höhepunkt, jetzt trinken: nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet - abbauend - überaltert
Gründe für Beurteilung	Farbtiefe, Konzentration, Säure, Tannin, Entwicklungsstadium der Geruchs- und Geschmackskomponenten, Depot (vorhanden?)
Herkunftsland und/oder -region, Rebsorte/n, Alter des Weines/ Jahrgang, Stil innerhalb der Kategorie, Produktionsmethode, etc.	Identifikation (mit Begründung) <i>Je nach Fragestellung zu identifizieren und zu begründen.</i>

Beispielhafte Darstellung der Geruchs- und Geschmacks- komponenten:

Primäraromen: Aromen der Trauben inkl. der alkoholischen Gärung		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Sind die Aromen neutral <i>oder</i> aromatisch? einfach <i>oder</i> komplex? verwaschen <i>oder</i> klar? frisch <i>oder</i> gekocht/gebacken? unreif <i>oder</i> reif <i>oder</i> überreif?</p>	floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte, Rose, Veilchen
	grüne Frucht	Apfel, Stachelbeere, Birne, Quitte, Traube
	Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Limone, Orangenschale, Zitronenschale
	Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
	tropische Frucht	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
	rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
	dunkle Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
	getrocknete Frucht	Feige, Dörripflaume, Rosine, marmeladig, gebackene Früchte, Kompott, Dosenfrüchte
	krautig	grüne Paprikaschote (Paprika), Gras, Tomatenblatt, Spargel, schwarzes Johannisbeerblatt
	Kräuter	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
scharfes Gewürz	Pfeffer (schwarz/weiß), Lakritze, Wacholder, Ingwer	
andere	Feuerstein, nasser Stein, nasse Wolle, Gummi, Honig	
Sekundäraromen: Aromen des Produktionsprozesses nach der alkoholischen Gärung		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Sind die Aromen von(der)/m Hefe, biologischen Säureabbau <i>und/oder</i> Holzfassausbau?</p>	Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt
	biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
	Holzfassausbau	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig
Tertiäraromen: Aromen des Reifungsprozesses		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Weisen die Aromen hin auf (bewusste) Oxidation, gereifte Fruchtaromen <i>und/oder</i> Flaschenreife?</p>	bewusste Oxidation	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
	gereifte Fruchtaromen (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane
	gereifte Fruchtaromen (rot)	Feige, Dörripflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere gekochte Brombeere, gekochte Pflaume
	Flaschenreife (weiß)	Petrol, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, Nuss, Pilz, Heu, Honig
	Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, erdig, Pilz, Wild, Zedern, Tabak, pflanzlich, nasse Blätter, pikant, animalisch