

# Weinprobe

Name / Rebe: _____ Jahrgang: _____ Anbaugebiet / Lage _____ Qualität: _____	Lieferant: _____ Preis: _____ Kaufdatum: _____ Datum der Probe: _____
<b><u>Aussehen</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 4)</b> _____</span>  <u>Klarheit:</u> trüb, Schwebeteilchen sind enthalten, stumpf, klar, funkelnd, _____  <u>Farbintensität:</u> wäbrig, hell, mittel, dunkel, _____  <u>Farbe:</u> <u>Weißwein:</u> grünlich, blaßgelb, gelb, golden, braun, _____ <u>Rotwein:</u> purpur, rot, bräunlichrot, _____  <u>Konsistenz:</u> spritzig, dünn, normal, dick, ölig	<b><u>Bemerkungen:</u></b>          
<b><u>Duft</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 4)</b> _____</span>  <u>Allgemeiner Eindruck:</u> neutral, sauber, ansprechend, groß, stichig (z.B. Hefegeruch, Essigstich, oxidiert, Faßgeruch), _____  <u>Fruchtaroma:</u> fehlend, schwach, kräftig, typisch (z.B. Riesling), _____  <u>Bukett:</u> fehlend, angenehm, manigfaltig, stark	
<b><u>Geschmack</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 9)</b> _____</span>  <u>Süße:</u> <u>Weißwein:</u> trocken, herb, mittel, lieblich, süß _____  <u>Gerbstoff:</u> <u>Rotwein:</u> adstringierend, hart, herb, weich, _____  <u>Säure:</u> flach, erfrischend, ausgeprägt, hart  <u>Körper:</u> schwach und dünn, leicht, mittel, körperreich, schwer, _____  <u>Abgang:</u> schwache Nachempfindung, erfreulich, anhaltend, nachhaltig, _____  <u>Ausgewogenheit:</u> unausgewogen, gutes Gleichgewicht, fein und vollendet, _____	
<b><u>Charakter</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 3)</b> _____</span>  rau, charakterarm, erfreulich, fein, vorzüglich, _____	<b><u>Gebrauch der Karte:</u></b> Der Wein spricht über Auge, Nase und Zunge drei Sinne an. Diese Karte vermittelt eine Anleitung zur Analyse des Eindrucks und dient als Gedächtnisstütze für die verschiedenen Weine.
<b><u>Bewertung</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 20)</b> _____</span>	Markieren Sie auf der linken Seite für jeden Teilaspekt jeweils den Begriff, der Ihrem Eindruck am nächsten kommt. Dann geben Sie Punkte, je nachdem, wie sehr der Wein Sie anspricht.