

WSET Level 2 Award in Wines

Expertenlösung zu den 40 Weinmustern
des WSET Level 2

Session 1 – Sample 1: Pinot Grigio delle Venezie DOC, Frassinelli 2022

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange				
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell				

Session 1 – Sample 2: Chenin Blanc “Terra” Fort Simon 2021

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 1 – Sample 3: Gewürztraminer Alsace AOC, GC Winzenberg Domaine Hubert Mayer, 2018

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange				
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell				

Session 1 – Sample 4: Beaujolais-Villages, Vignerons de Bel -Air, 2020

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input checked="" type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input checked="" type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input checked="" type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input checked="" type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> hoch	
Tannin	<input checked="" type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input checked="" type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input checked="" type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume			
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell			

Session 1 – Sample 5: Barolo DOCG, Fontanafredda, 2018

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 2 – Sample 6: Gevrey-Chambertin AOC, Albert Bichot, 2018

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 2 – Sample 7: Pinot Noir Russian River Valley, Mac Murray, 2020

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 2 – Sample 8: Zinfandel Old Vine, Lodi, Ravenswood, 2021

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input checked="" type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input checked="" type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input checked="" type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input checked="" type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input checked="" type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 2 – Sample 9: White Zinfandel California, Gallo Family Vineyards, 2021

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Hellrosa	<input type="checkbox"/> Rosaorange	<input type="checkbox"/> Orange	
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume			
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell			

Session 3 – Sample 10: Riesling Eden Valley, Pewsey Vale, 2022

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 3 – Sample 11: Riesling Spätlese, Trittenheimer Apotheke, Gebrüder Steffen, 2020

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 3 – Sample 12: Vouvray AOC, Alliance de Loire «Les Fosses d'Hareng», 2020

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 3 – Sample 13: Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Château Dessewfy, 2013

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange				
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell				

Session 4 – Sample 14: Chablis 1er Cru AOC, Montée des Tonnerre, Domaine Soupé, 2021

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 4 – Sample 15: Pouilly-Fuissé AOC, Closerie des Alisiers, «Trilogie de Terroir», 2020

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 4 – Sample 16: Chardonnay Russian River Valley California, Frei Brothers, 2020

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernstein gelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 4 – Sample 17: Sancerre AOC, Domaine de la Perrière, L'Origine, 2021

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input checked="" type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input checked="" type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input checked="" type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input checked="" type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input checked="" type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input checked="" type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input checked="" type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 4 – Sample 18: Sauvignon Blanc Marlborough, Whitehaven, 2022

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 4 – Sample 19: Viognier Pays d'Oc, Les Jamelles, 2021

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 5 – Sample 20: Merlot Grande Réserve Pays d’Oc IGP, Maison Castel, 2021

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 5 – Sample 21: Château Mangot, Saint Emilion Grand Cru AOC, 2017

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 5 – Sample 22: Château Cos-Labory, Grand Cru Classé Saint-Estèphe AOC, 2015

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 5 – Sample 23: Cabernet Sauvignon Napa Valley, Louis Martini Winery, 2018

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 5 – Sample 24: Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2020

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 5 – Sample 25: Bin 28 Kalimna Shiraz, South Australia, Penfolds, 2016

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 6 – Sample 26: Côtes-du-Rhône AOC, E. Guigal, 2019

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 6 – Sample 27: Châteauneuf-du-Pape AOC «Alchimie», Domaine des 3 Celliers, 2019

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 6 – Sample 28: Navarra DOC, Viña Zorzal, 2020

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Hellrosa	<input type="checkbox"/> Rosaorange	<input type="checkbox"/> Orange	
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume			
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell			

Session 6 – Sample 29: Rioja Licenciado Reserva, Bodegas Burgo Viejo, 2018

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 6 – Sample 30: Malbec Reserve Mendoza , Bodega Piedra Nepra, 2022

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 6 – Sample 31: Pinotage Coastal Region W.O., MAN Family Wines, 2020

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> hoch	
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel		<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 7 – Sample 32: Gavi di Gavi DOCG, Fontanafredda, 2021

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 7 – Sample 33: Salento IGP, Due Palme Fiano, Bagnara, 2021

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange				
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell				

Session 7 – Sample 34: Barbera d’Asti DOCG «La Villa», Tenuta Olim Bauda, 2019

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 7 – Sample 35: Valpolicella Classico DOC, Frescaripa Bardolino, MASI, 2021

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 7 – Sample 36: Chianti Classico Riserva DOCG, Tenute Piccini, 2019

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüß	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 7 – Sample 37: Sauternes AOC «Château Barbier», 2016

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange				
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell				

Session 8 – Sample 38: Tio Pepe, Extra Dry Fino Sherry, González Byass, NV

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Session 8 – Sample 39: Late Bottled Vintage Port «Quinta da Romaneira», 2014

Optischer Eindruck					
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)			
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)			
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süß	
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt		
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang		
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen					
Floral	Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte				
Andere	nasse Steine, Bonbons				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell				

Session 8 – Sample 40: Amontillado Sherry, Sanchéz Romate, NV

Optischer Eindruck				
Klarheit	<input type="checkbox"/> klar	<input type="checkbox"/> trüb (fehlerhaft?)		
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> tief	
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb <input type="checkbox"/> Braun
Geruch				
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/> sauber	<input type="checkbox"/> unsauber (Fehler?)		
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Geschmack				
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> mittelsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch	
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> voll	
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> ausgeprägt	
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)			
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> lang	
Gesamteindruck				
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut <input type="checkbox"/> hervorragend
Primäraromen				
Floral	Blüten, Rose, Veilchen			
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube			
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange			
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine			
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze			
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonbons			
Sekundäraromen				
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig			
BSA	Butter, Käse, Sahne			
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee			
Tertiäraromen				
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell			

Académie du Vin
Oberneuhofstrasse 5
6340 Baar

044 854 00 70
info@academie-du-vin.ch
www.academie-du-vin.ch

