

WSET Level 3 Award in Wines

Bewertungsformular zu den 64 Weinmustern
des WSET Level 3

Bordeaux – Sample 1: Bordeaux AOC, Château Redon, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Bordeaux – Sample 2: Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC, Château Lamothe-Bergeron, 2017

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Bordeaux – Sample 3: Grand Cru, St Emilion, AOC, Château Mangot, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Bordeaux – Sample 4: Sauternes AOC, Dourthe Ange d'Or, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, Botrytis				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Bordeaux – Sample 5: Graves blanc AOC, Château de Lionne, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Sud-Ouest 6: Cahors AOC, Clos Triguedina, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, einfach				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Burgund – Sample 7: Bourgogne AOC, Château de la Greffière, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, einfach				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Burgund – Sample 8: Savigny-les-Beaune AOC, Jean-Luc & Paul Aegerter, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Beaujolais – Sample 9: Beaujolais-Villages AOC, Vignerons de Bel-Air, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Beaujolais – Sample 10: Moulin-à-Vent AOC, Coeur de Granit, Cave du Château de Chénas, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Burgund – Sample 11: Chablis AOC, Domaine Soupé, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Burgund – Sample 12: Meursault AOC, Vieilles Vignes, Closierie des Alisiers, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Burgund – Sample 13: Macon-Péronne AOC, Domaine Julien Besse, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Elsass – Sample 14: Riesling Cuvée Prestige, Alsace AOC, Famille Hauller, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Elsass – Sample 15: Gewürztraminer, Alsace AOC, Cuvée Prestige, Familie Hauller, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Loire – Sample 16: Saumur blanc sec AOC, La Dame, Domaine de Rocheville, 2016

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig, feuchtes Stroh				

Loire – Sample 17: Sancerre AOC, La Perrière, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Loire – Sample 18: Muscadet - Sévre et Maine AOC, Cru Clisson-Vieilles Vignes, Hugues Brochard, 2016

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Loire – Sample 19: Saumur-Champigny AOC, Le Roi, Domaine de Rocheville, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Rhône – Sample 20: Hermitage AOC, Nobles Rives, C ve de Tain, 2017

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtcompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Rhône – Sample 21: Gigondas AOC, Sainte-Catherine, Gabriel Meffre, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume, etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Rhône – Sample 22: Côtes du Rhône AOC, E. Guigal, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Rhône – Sample 23: Condrieu AOC, Pagus Luminis, Louis Cheze, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Südfrankreich – Sample 24: Minervois AOC, A Tire d'Aile, Abbots & Delauny, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Südfrankreich – Sample 25: Côtes de Provence AOC, Rosè, Château Pas du Cerf, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Hellrosa	<input type="checkbox"/> Lachsfarben	<input type="checkbox"/> Orange		
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, einfach				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Deutschland – Sample 26: Riesling Spätlese Mosel, Bernkasteler Graben, Dr. H. Thanisch, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Frucht Konserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Deutschland – Sample 27: Riesling Pfalz, GG, Jesuitengarten
Weingut Altendorf und Schönleber, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Österreich – Sample 28: Grüner Veltliner Smaragd, Kirnberg, Domaine Wachau, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Ungarn – Sample 29: Tokaji Aszú «5 Puttonyos» AOP, Château Dessewfy, 2013

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernstein gelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Frucht Konserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, Botrytis				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Griechenland – Sample 30: Naoussa PDO, Jean Boutaris & Fils, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Italien – Sample 31: Barolo DOCG, Serralunga d’Alba, Fontanafredda, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Italien – Sample 32: Valpolicella Classico DOC, Bonacosta, Masi, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, einfach				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Italien – Sample 33: Amarone Della Valpolicella DOCG, Vivaldi, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Italien – Sample 34: Chianti DOCG, Castiglioni, Frescobaldi, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, einfach				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Italien – Sample 35: Chianti Classico Riserva DOCG, Piccini, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Italien – Sample 36: Primitivo Puglia IGP, Pezzo d’Oro, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz, einfach				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Italien – Sample 37: Pinot Grigio delle Venezie DOC, Nero Marone, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, einfach				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Italien – Sample 38: Soave DOC, Castelnovo del Garda, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernstein gelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, einfach				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Spanien – Sample 39: Rioja Reserva DOCa, Marqués de Reinos, 2016

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Frucht Konserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Spanien – Sample 40: Ribera del Duero DO, Celeste Crianza, Pago del Cielo, 2017

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Spanien – Sample 41: Priorat DOQ «Riu», L’Infernal, 2017

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Spanien – Sample 42: Albariño, Rías Baixas DO, Lagar de Cervera, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Portugal – Sample 43: IGP Alentejano, Herdade Penedo Gordo, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Frucht Konserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Kalifornien– Sample 44: Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Louis M. Martini, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Kalifornien – Sample 45: Zinfandel, Old Vines, Lodi, California, Ravenswood, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Kalifornien – Sample 46: Chardonnay Russian River Valley, 3 Vineyards & Winery, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Chile – Sample 47: Carménère, Valle de Colchagua, Loma Blanca, Viu Manent, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Chile – Sample 48: Chardonnay, Valle Central, El Grano, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Argentinien – Sample 49: Malbec Reserve Mendoza, Bodega Piedra Negra, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Argentinien – Sample 50: Torrontés, Valle de Uco, Argentina, Bodega Piedra Negra, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Südafrika – Sample 51: Pinotage, South Africa, Stellenbosch, Kanonkop, 2020

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Frucht Konserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Südafrika – Sample 52: Chenin Blanc, Stellenbosch, Stamp of Chenin, Post House, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Australien – Sample 53: Shiraz, Shays Flat Vineyard Pyrennes-Victoria, Tournon by M. Chapoutier, 2014

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtconserven				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Australien – Sample 54: Cabernet Sauvignon, Margaret River, Vasse Felix, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Australien – Sample 55: GSM, Barossa Valley, Torbreck, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Australien – Sample 56: Riesling, Eden Valley, Pewsey Vale, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Australien – Sample 57: Semillon, Hunter Valley, Tyrell's Vineyards, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Australien – Sample 58: Chardonnay Mornington Peninsula, 10x-Ten Minutes by Tractor, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüß	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Neuseeland – Sample 59: Pinot Noir, Marlborough, Clos Henri Vineyard, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtcompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Neuseeland– Sample 60: Sauvignon Blanc, Marlborough, The Ned, Waihopai Valley, Marisco Vineyards, 2021

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Spanien – Sample 61: Fino Sherry, Jerez-Xévéès-Sherry, Palomino Fino, Tio Pepe, NV

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, Acetaldehyd				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Spanien – Sample 62: Amontillado Sherry, Jerez-Xérvès-Sherry DO, Rare Amontillado
Iscaodrilla Lustau, NV

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtconserven				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, Acetaldehyd				
Sekundäraromen					
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne				
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.				
Flaschenreife	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig				

Portugal – Sample 63: Late Bottled Vintage Port VDPG, Quinta da Romeira, 2014

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Portugal – Sample 64: 10 Years Old Tawny Port VDPG, Quinta da Romeira, NV

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv	Tawny	
Farbton	<input type="checkbox"/> Purpurrot	<input type="checkbox"/> Rubinrot	<input type="checkbox"/> Granatrot	<input type="checkbox"/> Braunrot	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<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"/> mittel	<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
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Geranie, Blüten, Rose, Veilchen				
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume				
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
Sekundäraromen					
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz				
Tertiäraromen					
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell				
Fruchtentwicklung	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.				
Flaschenreife	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof				

Académie du Vin
Oberneuhofstrasse 5
6340 Baar

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

