

WSET Level 3 Award in Wines

Expertenlösung zu den 64 Weinmustern
des WSET Level 3

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|---|--|--|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, <input checked="" type="checkbox"/> schwarze Kirsche, <input checked="" type="checkbox"/> schwarze Pflaume | | | | |
| Getrocknete/gekochte Früchte | Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, <input checked="" type="checkbox"/> Zedernholz, <input checked="" type="checkbox"/> Holzkohle, Rauch, Schokolade, <input checked="" type="checkbox"/> Kaffee, Harz | | | | |
| Tertiäraromen | | | | | |
| Absichtliche Oxidation | Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell | | | | |
| Fruchtentwicklung | Feige, <input checked="" type="checkbox"/> Backpflaume, <input checked="" type="checkbox"/> Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc. | | | | |
| Flaschenreife | <input checked="" type="checkbox"/> Leder, Waldboden, Erde, Pilze, <input checked="" type="checkbox"/> Wildbret, <input checked="" type="checkbox"/> Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <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 checked="" type="checkbox"/> süß |
| Säure | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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, 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, 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" type="checkbox"/> Rubinrot | <input type="checkbox"/> Granatrot | <input type="checkbox"/> Braunrot | <input type="checkbox"/> Braun |
| Geruch | | | | | |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input checked="" type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" 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, 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, 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input checked="" type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | <input checked="" type="checkbox"/> Geranie , Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> Kirschwasser , Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve | | | | |
| Krautig | Grüne Paprikaschote, <input checked="" type="checkbox"/> Gras , Tomatenblätter, Spargel, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> bläss | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> fast trocken | <input checked="" type="checkbox"/> halbtrocken | <input type="checkbox"/> halbsüss | <input type="checkbox"/> süss |
| Säure | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 16: Saumur blanc sec AOC, La Dame, Domaine de Rocheville, 2016

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|
| Farbtiefe | <input checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" type="checkbox"/> Zitronengelb | <input type="checkbox"/> Goldgelb | <input type="checkbox"/> Bernsteinengelb | <input type="checkbox"/> Braun |
| Geruch | | | | | |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 19: Saumur-Champigny AOC, Le Roi, Domaine de Rocheville, 2018

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | <input checked="" type="checkbox"/> Geranie, Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, <input checked="" type="checkbox"/> 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, <input checked="" type="checkbox"/> Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | Schwarzer/weisser Pfeffer, <input checked="" type="checkbox"/> Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, <input checked="" type="checkbox"/> nasse Wolle | | | | |
| Sekundäraromen | | | | | |
| Eiche | Vanille, <input checked="" type="checkbox"/> Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, <input checked="" type="checkbox"/> Toast, <input checked="" type="checkbox"/> Zedernholz, <input checked="" type="checkbox"/> Holzkohle, <input checked="" type="checkbox"/> Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz | | | | |
| Tertiäraromen | | | | | |
| Absichtliche Oxidation | Mandel, Marzipan, Haselnuss, <input checked="" type="checkbox"/> Walnuss, Schokolade, Kaffee, <input checked="" type="checkbox"/> Toffee, Karamell | | | | |
| Fruchtentwicklung | Feige, Backpflaume, <input checked="" type="checkbox"/> Teer, <input checked="" type="checkbox"/> getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc. | | | | |
| Flaschenreife | <input checked="" type="checkbox"/> Leder, <input checked="" type="checkbox"/> Waldboden, Erde, <input checked="" type="checkbox"/> Pilze, <input checked="" type="checkbox"/> Wildbret, Tabak, <input checked="" type="checkbox"/> vegetabil, feuchtes Laub, <input checked="" type="checkbox"/> fleischig, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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, 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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, 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | <input checked="" type="checkbox"/> Akazie, <input checked="" type="checkbox"/> Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose, <input checked="" type="checkbox"/> Veilchen | | | | |
| Grüne Früchte | Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, <input checked="" type="checkbox"/> Quitte, Traube | | | | |
| Zitrusfrüchte | Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale | | | | |
| Steinobst | <input checked="" type="checkbox"/> Pfirsich, Kiwi, <input checked="" type="checkbox"/> Aprikose, <input checked="" type="checkbox"/> Nektarine | | | | |
| Tropische Früchte | Banane, Litschi, Mango, <input checked="" type="checkbox"/> Melone, Passionsfrucht, <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | Schwarzer/ <input checked="" type="checkbox"/> weisser Pfeffer, Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, <input checked="" type="checkbox"/> nasse Steine, nasse Wolle | | | | |
| Sekundäraromen | | | | | |
| Hefesatz, Autolyse | <input checked="" type="checkbox"/> Biskuit, Brot, <input checked="" type="checkbox"/> Toast, <input checked="" type="checkbox"/> Gebäck, Brioche, Brotteig | | | | |
| BSA | <input checked="" type="checkbox"/> Butter, Käse, Sahne | | | | |
| Eiche | <input checked="" type="checkbox"/> Vanille, Gewürznelke, <input checked="" type="checkbox"/> Muskatnuss, Kokosnuss, <input checked="" type="checkbox"/> Karamellbonbon, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" type="checkbox"/> Hellrosa | <input checked="" type="checkbox"/> Lachsfarben | <input type="checkbox"/> Orange | | |
| Geruch | | | | | |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> kurz | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> halbtrocken | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input checked="" type="checkbox"/> schlank | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> süß |
| Säure | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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, 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input type="checkbox"/> Rubinrot | <input checked="" type="checkbox"/> Granatrot | <input type="checkbox"/> Braunrot | <input type="checkbox"/> Braun |
| Geruch | | | | | |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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, 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|---|---|
| Farbtiefe | <input checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input type="checkbox"/> Rubinrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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, 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|
| Farbtiefe | <input checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input checked="" type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | Geranie, Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Rote Johannisbeere, Preiselbeere , Himbeere, <input checked="" type="checkbox"/> 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, Fruchtconserven | | | | |
| Krautig | Grüne Paprikaschote, <input checked="" type="checkbox"/> Gras , Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" type="checkbox"/> Rubinrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | Geranie, Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Rote Johannisbeere , Preiselbeere, Himbeere, <input checked="" type="checkbox"/> 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, Fruchtconserven | | | | |
| Krautig | Grüne Paprikaschote, <input checked="" type="checkbox"/> Gras , <input checked="" type="checkbox"/> Tomatenblätter , Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input type="checkbox"/> Rubinrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | Geranie, Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Rote Johannisbeere, Preiselbeere, <input checked="" type="checkbox"/> Himbeere, Erdbeere, <input checked="" type="checkbox"/> rote Kirsche, <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, <input checked="" type="checkbox"/> Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz | | | | |
| Tertiäraromen | | | | | |
| Absichtliche Oxidation | Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell | | | | |
| Fruchtentwicklung | Feige, <input checked="" type="checkbox"/> Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc. | | | | |
| Flaschenreife | <input checked="" type="checkbox"/> Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, <input checked="" type="checkbox"/> Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, <input checked="" type="checkbox"/> fleischig, Bauernhof | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|---------------------------------------|
| Farbtiefe | <input checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" type="checkbox"/> trocken | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | Geranie, Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Rote Johannisbeere , Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, <input checked="" type="checkbox"/> rote Kirsche , rote Pflaume | | | | |
| Schwarze Früchte | Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume | | | | |
| Getrocknete/gekochte Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Feige , <input checked="" type="checkbox"/> Backpflaume , <input checked="" type="checkbox"/> Rosine , Sultanine, Kirschwasser, <input checked="" type="checkbox"/> Marmeladigkeit , gebacken, <input checked="" type="checkbox"/> Fruchtkompott , <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" type="checkbox"/> Zitronengelb | <input type="checkbox"/> Goldgelb | <input type="checkbox"/> Bernsteinengelb | <input type="checkbox"/> Braun |
| Geruch | | | | | |
| Intensität | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input checked="" type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input checked="" type="checkbox"/> verhalten | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose | | | | |
| Grüne Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Apfel , Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, <input checked="" type="checkbox"/> Traube | | | | |
| Zitrusfrüchte | Grapefruit, <input checked="" type="checkbox"/> Zitrone , Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, <input checked="" type="checkbox"/> 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, Fruchtconserven | | | | |
| Krautig | Grüne Paprikaschote, <input checked="" type="checkbox"/> Gras , Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> bläss | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" type="checkbox"/> Zitronengelb | <input type="checkbox"/> Goldgelb | <input type="checkbox"/> Bernstein gelb | <input type="checkbox"/> Braun |
| Geruch | | | | | |
| Intensität | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input checked="" type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input checked="" type="checkbox"/> verhalten | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose | | | | |
| Grüne Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Apfel , Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, <input checked="" type="checkbox"/> Traube | | | | |
| Zitrusfrüchte | Grapefruit, <input checked="" type="checkbox"/> Zitrone , Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> Gras , Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" type="checkbox"/> Rubinrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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, 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|---|--|---|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | <input checked="" type="checkbox"/> Geranie, <input checked="" type="checkbox"/> Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, <input checked="" type="checkbox"/> Erdbeere, <input checked="" type="checkbox"/> rote Kirsche, rote Pflaume | | | | |
| Schwarze Früchte | Schwarze Johannisbeere, Brombeere, <input checked="" type="checkbox"/> Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume | | | | |
| Getrocknete/gekochte Früchte | Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve | | | | |
| Krautig | Grüne Paprikaschote, Gras, <input checked="" type="checkbox"/> Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, medizinisch, <input checked="" type="checkbox"/> Lavendel, <input checked="" type="checkbox"/> Fenchel, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" type="checkbox"/> trocken | <input checked="" type="checkbox"/> fast trocken | <input type="checkbox"/> halbtrocken | <input type="checkbox"/> halbsüss | <input type="checkbox"/> süß |
| Säure | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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, 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|---|---|
| Farbtiefe | <input checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" type="checkbox"/> trocken | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarze Johannisbeere, <input checked="" type="checkbox"/> Brombeere, <input checked="" type="checkbox"/> Heidelbeere, <input checked="" type="checkbox"/> schwarze Kirsche, <input checked="" type="checkbox"/> schwarze Pflaume | | | | |
| Getrocknete/gekochte Früchte | Feige, <input checked="" type="checkbox"/> Backpflaume, <input checked="" type="checkbox"/> Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtconserven | | | | |
| Krautig | Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, <input checked="" type="checkbox"/> medizinisch, <input checked="" type="checkbox"/> Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarzer/weisser Pfeffer, <input checked="" type="checkbox"/> Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle | | | | |
| Sekundäraromen | | | | | |
| Eiche | <input checked="" type="checkbox"/> Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, <input checked="" type="checkbox"/> Kokosnuss, <input checked="" type="checkbox"/> Karamellbonbon, Toast, <input checked="" type="checkbox"/> Zedernholz, Holzkohle, <input checked="" type="checkbox"/> Rauch, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input checked="" type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | Geranie, Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, <input checked="" type="checkbox"/> medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill | | | | |
| Scharfe Gewürze | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze | | | | |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle | | | | |
| Sekundäraromen | | | | | |
| Eiche | Vanille, <input checked="" type="checkbox"/> Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> fleischig, Bauernhof | | | | |

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

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" type="checkbox"/> Rubinrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 54: Cabernet Sauvignon, Margaret River, Vasse Felix, 2019

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|--|
| Farbtiefe | <input type="checkbox"/> blass | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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: GMS, Barossa Valley, Torbreck, 2018

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|---|---|
| Farbtiefe | <input checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" type="checkbox"/> Rubinrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input checked="" type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 , Birnenendrops , 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input checked="" type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input checked="" type="checkbox"/> sehr gut | <input type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet | | |
| Primäraromen | | | | | |
| Floral | <input checked="" type="checkbox"/> Geranie, Blüten, Rose, Veilchen | | | | |
| Rote Früchte | <input checked="" type="checkbox"/> 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, <input checked="" type="checkbox"/> Fruchtkompott, Fruchtkonserve | | | | |
| Krautig | Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, <input checked="" type="checkbox"/> Schwarze Johannisbeerblätter | | | | |
| Kräuterwürzig | <input checked="" type="checkbox"/> Eukalyptus, Minze, <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input checked="" type="checkbox"/> jugendlich | <input type="checkbox"/> 1. Reifenoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (-) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" 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-Xérvès-Sherry, Palomino Fino, Tio Pepe, NV

| Optischer Eindruck | | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|---|---|
| Farbtiefe | <input checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromaausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <input type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" type="checkbox"/> trocken | <input type="checkbox"/> fast trocken | <input type="checkbox"/> halbtrocken | <input type="checkbox"/> halbsüss | <input type="checkbox"/> süss |
| Säure | <input checked="" type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Grüngelb | <input type="checkbox"/> Zitronengelb | <input type="checkbox"/> Goldgelb | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> voll gereift | <input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten | |
| Geschmack | | | | | |
| Süsse | <input checked="" type="checkbox"/> trocken | <input type="checkbox"/> fast trocken | <input type="checkbox"/> halbtrocken | <input type="checkbox"/> halbsüss | <input type="checkbox"/> süß |
| Säure | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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, 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 checked="" type="checkbox"/> intensiv | | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Entwicklungsstadium | <input type="checkbox"/> jugendlich | <input checked="" type="checkbox"/> 1. Reifennoten | <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 checked="" type="checkbox"/> süß |
| Säure | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> hoch |
| Alkohol | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> blass | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> intensiv | <input checked="" type="checkbox"/> Tawny | |
| Farbton | <input type="checkbox"/> Purpurrot | <input type="checkbox"/> Rubinrot | <input type="checkbox"/> Granatrot | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> süss |
| Säure | <input type="checkbox"/> niedrig | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input checked="" type="checkbox"/> mittel (+) | <input type="checkbox"/> hoch |
| Tannin | <input checked="" type="checkbox"/> niedrig | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> hoch | | |
| Körper | <input type="checkbox"/> schlank | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> voll |
| Intensität | <input type="checkbox"/> verhalten | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> ausgeprägt |
| Aromausprägung | Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) | | | | |
| Abgang | <input type="checkbox"/> kurz | <input type="checkbox"/> mittel (-) | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> mittel (+) | <input checked="" type="checkbox"/> lang |
| Gesamteindruck | | | | | |
| Qualität | <input type="checkbox"/> schwach | <input type="checkbox"/> akzeptabel | <input type="checkbox"/> gut | <input type="checkbox"/> sehr gut | <input checked="" type="checkbox"/> hervorragend |
| Trinkreife/ Reifungspotenzial | <input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial | | <input checked="" 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

