

Verkostungsset «40» WSET Level 2 Award in Wines

Vorlage für die Verkostung der 40 Weinmuster
aus dem WSET Level 2

Session 1 – Sample 1: Pinot Grigio, Fossa Mala, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 1 – Sample 2: Chenin Blanc «Essence du Cap», Fleur du Cap, 2018

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

Session 1 – Sample 3: Gewürztraminer «Moenchberg», L'empreinte, 2015

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 1 – Sample 4: Beaujolais-Villages, Château de Pougelon, 2018

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

Session 1 – Sample 5: Barolo, Fontanafredda, 2013

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

Session 2 – Sample 6: Gevrey-Chambertin, «Vieilles Vignes», 2016

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

Session 2 – Sample 7: Pinot Noir Russian River Valley, Mac Murray, 2017

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

Session 2 – Sample 8: Zinfandel Dry Creek Valley, Rancho Zabaco, 2017

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

Session 2 – Sample 9: White Zinfandel California, Barefoot, Non-Vintage

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

Session 3 – Sample 10: Riesling Eden Valley, Pewsey Vale, 2017

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 3 – Sample 11: Riesling Spätlese, Heinrich Vollmer, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtconserven				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
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				

Session 3 – Sample 12: Vouvray AOC, Chateau Moncontour «La belle Angerie», 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtconserven				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
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				

Session 3 – Sample 13: Tokaji Szamorodni, Oremus, 2015

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 4 – Sample 14: Chablis 1er cru « Vaucoupin », 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 4 – Sample 15: Pouilly-Fuissé, Clos Reissier «Vieilles Vignes», 2016

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

Session 4 – Sample 16: Chardonnay California, Barefoot, NV

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtconserven				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
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				

Session 4 – Sample 17: Sancerre Blanc La Perrière, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 4 – Sample 18: Sauvignon Blanc Marlborough, Whitehaven, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 4 – Sample 19: Viognier Pays d'Oc, Les Jamelles, 2018

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

Session 5 – Sample 20: Merlot, Pays d’OC IGP, Maison Castel, 2019

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

Session 5 – Sample 21: Château Mangot, Saint Emilion Grand Cru AOC, 2015

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

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

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

Session 5 – Sample 23: Cabernet Sauvignon Napa Valley, Louis Martini Winery, 2017

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

Session 5 – Sample 4: Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2017

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

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

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

Session 6 – Sample 26: Côtes-du-Rhône AOC, E. Guigal, 2016

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

Session 6 – Sample 27: Châteauneuf-du-Pape AOC «St-Théodoric», Gabriel Meffre, 2017

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

Session 6 – Sample 28: Rosé «Solal», IGP Pays d’Oc, Château Haut Blanville 2019

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

Session 6 – Sample 29: Rioja Reserva DOCa «Licenciado», Bodegas Burgo Viejo, 2014

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

Session 6 – Sample 30: Malbec Mendoza «Piedra Negra», Bodega J. & F. Lurton, 2019

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

Session 6 – Sample 31: Pinotage Coastal Region, MAN Family Wines, 2018

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

Session 7 – Sample 32: Soave DOC, Castelnuovo del Garda, 2018

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 7 – Sample 33: Fiano di Avellino «Refiano», Tenuta Cavalier Pepe, 2019

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	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				

Session 7 – Sample 34: Barbera d’Asti DOCG «La Villa», Tenuta Olim Bauda, 2018

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

Session 7 – Sample 35: Valpolicella Classico DOC, Casa Vinicola Zonin, 2018

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

Session 7 – Sample 36: Chianti Classico Riserva DOCG, Tenute Piccini, 2012

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

Session 7 – Sample 37: Sauternes AOC «La Perle d’Arche», Château d’Arche, 2016

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süss
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtconserven				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
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				

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

Optischer Eindruck					
Farbtiefe	<input type="checkbox"/> blass	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> intensiv		
Farbton	<input type="checkbox"/> Grüngelb	<input type="checkbox"/> Zitronengelb	<input type="checkbox"/> Goldgelb	<input type="checkbox"/> Bernsteinengelb	<input type="checkbox"/> Braun
Geruch					
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Entwicklungsstadium	<input type="checkbox"/> jugendlich	<input type="checkbox"/> 1. Reifenoten	<input type="checkbox"/> voll gereift	<input type="checkbox"/> müde/Höhepunkt überschritten	
Geschmack					
Süsse	<input type="checkbox"/> trocken	<input type="checkbox"/> fast trocken	<input type="checkbox"/> halbtrocken	<input type="checkbox"/> halbsüss	<input type="checkbox"/> süß
Säure	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Tannin	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> hoch
Alkohol	<input type="checkbox"/> niedrig	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch		
Körper	<input type="checkbox"/> schlank	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> voll
Intensität	<input type="checkbox"/> verhalten	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> ausgeprägt
Aromausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)				
Abgang	<input type="checkbox"/> kurz	<input type="checkbox"/> mittel (-)	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> mittel (+)	<input type="checkbox"/> lang
Gesamteindruck					
Qualität	<input type="checkbox"/> schwach	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> sehr gut	<input type="checkbox"/> hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	<input type="checkbox"/> kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial		<input type="checkbox"/> jetzt trinken, ist nicht für Alterung bzw. weitere Lagerung geeignet		
Primäraromen					
Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose				
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube				
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale				
Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine				
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas				
Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Frucht Kompott, Fruchtconserven				
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze				
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle				
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				

Session 8 – Sample 39: Late Bottled Vintage Port, Taylor’s, 2015

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

Session 8 – Sample 40: Amontillado Sherry, Sanchéz Romate

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

Académie du Vin
Oberburg 15
8158 Regensberg

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

