

WSET Level 2 Award in Wines

Bewertungsformular zu den 40 Weinmustern
des WSET Level 2

Session 1 – Sample 1: Pinot Grigio delle Venezie DOC, Frassinelli 2023

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

Session 1 – Sample 2: La Seigneurie AOC Saumur Blanc ‘Les Pentès’ 2023

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

Session 1 – Sample 3: Gewürztraminer AOC Alsace Grand Cru Zinnkoepfle
 Famille Hauller, 2022

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

Session 1 – Sample 4: Beaujolais Villages, Verrier, Domaine du Mont Verrier, 2023

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

Session 1 – Sample 5: Barolo DOCG, Fontanafredda, 2021

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

Session 2 – Sample 6: Gevrey-Chambertin AOC, Albert Bichot, 2022

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

Session 2 – Sample 7: Pinot Noir Russian River Valley, Mac Murray, 2021

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

Session 2 – Sample 8: Zinfandel Old Vine, Lodi, Ravenswood, 2022

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

Session 2 – Sample 9: White Zinfandel California, Gallo Family Vineyards, 2023

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

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

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

Session 3 – Sample 11: Riesling Spätlese feinherb, Weingut Keth, 2023

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

Session 3 – Sample 12: Chenin Blanc ‘Cameo’, Post House, Stellenbosch, 2023

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

Session 3 – Sample 13: Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Paangold, 2013

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

Session 4 – Sample 14: Chablis 1er Cru AOC, Montée des Tonnerre, Domaine Soupé, 2023

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

Session 4 – Sample 15: Pouilly-Fuissé AOC, Closerie des Alisiers, «Trilogie de Terroir», 2023

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

Session 4 – Sample 16: Chardonnay California, Franciscan Estate, 2022

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

Session 4 – Sample 17: Sancerre AOC, Domaine de la Perrière, L'Origine, 2023

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

Session 4 – Sample 18: Sauvignon Blanc Marlborough, White Haven, 2024

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

Session 4 – Sample 19: Viognier Pays d'Oc, Les Jamelles, 2024

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

Session 5 – Sample 20: Merlot Grande Réserve Pays d’Oc IGP, Maison Castel, 2024

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

Session 5 – Sample 21: Château Mangot, Saint Emilion Grand Cru AOC, 2021

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

Session 5 – Sample 22: Château Cos Labory, Grand Cru Classé Saint-Estèphe AOC, 2018

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

Session 5 – Sample 23: Cabernet Sauvignon Napa Valley, Louis Martini Winery, 2021

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

Session 5 – Sample 24: Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2022

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

Session 5 – Sample 25: Bin 28 Kalimna Shiraz, South Australia, Penfolds, 2022

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

Session 6 – Sample 26: Côtes-du-Rhône AOC, E. Guigal, 2022

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

Session 6 – Sample 27: Châteauneuf-du-Pape AOC «Alchimie», Domaine des 3 Celliers, 2022

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

Session 6 – Sample 28: Navarra DOC, Viña Zorzal, 2024

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

Session 6 – Sample 29: Rioja Licenciado Reserva, Bodegas Burgo Viejo, 2019

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

Session 6 – Sample 30: Malbec Santa Celina Mendoza , Bodega Piedra Negra, 2024

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

Session 6 – Sample 31: Pinotage Coastal Region W.O., M.A.N. Family Wines, 2023

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

Session 7 – Sample 32: Gavi di Gavi DOCG, Fontanafredda, 2023

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

Session 7 – Sample 33: Salento IGP, Fiano, Notte Rossa, 2024

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

Session 7 – Sample 34: Barbera d’Asti DOCG «Rossofuoco», Vite Colte, 2023

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

Session 7 – Sample 35: Valpolicella Classico DOC, Vivaldi, 2023

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

Session 7 – Sample 36: Chianti Classico Riserva DOCG, Bindi Sergardi, 2019

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

Session 7 – Sample 37: Sauternes AOC «Château Barbier», 2022

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

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

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

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

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

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

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

Académie du Vin
Oberneuhofstrasse 5
6340 Baar

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

