

Sensorik / Dimensionen der Weinbegegnung

Sinne	Wahrnehmung	die Beobachtungen im Detail	Interpretation
<b>Sehen</b>	Farbton	<b>Weißwein:</b> Hellgrün – Bleiches, helles Gelbgrün – Strohgelb – Goldgelb – Tiefgolden – Gelbbraun – Maderisiert – Braun; <b>Rotwein:</b> Purpur – Rubinrot – Weinrot – Bordeauxrot – Granatrot – Ziegelrot – Rotbraun – Mahagonifarben – Tawny – Bernsteinbraun	<b>grünliche Nuancen:</b> junger Weißwein; <b>Goldgelb:</b> süßer oder gereifter Wein; <b>heller Rotwein:</b> kühles Klima, leichter, tanninarmer Rotwein; <b>dunkles, dichtes Rot:</b> kraftvoller, tanninbetonter Rotwein; <b>Purpur:</b> junger Rotwein; <b>Ziegelrot:</b> gereifter Rotwein
	Glanz	entweder oder	Zeichen für Gesundheit; Ggs. von matt und trüb
	CO <sub>2</sub>	keine Bläschen, dezente oder lebhafte Bläschenbildung	lebhaftes Perlage bei Schaumweinen; bei Stillweinen gelegentlich dezent (kein Problem)
	Depot	viel Depot, wenig oder kein Depot	in gereiften Rotweinen; bitte kurz vor dem Trinken dekantieren!
	Schlierenbildung	mäßige, mittlere, intensive Schlierenbildung	je langsamer und engmaschiger die Schlieren am Innenrand des Glases hinablaufen, umso höher der Alkoholgehalt
	<b>Riechen</b>	Fruchtige Noten	pflückfrische Früchte
grüne, unreife Noten			unreife Trauben, kalter Jahrgang
Zitrus- und Apfelnoten			kühles Anbaugebiet
Banane und Ananas			kalte Gärtemperaturen
Mango- und Maracujanoten			warmes Anbaugebiet
marmeladige Noten			heißes Anbaugebiet, überreife Trauben
Herbstliche Noten		Trockenfrüchte, Herbstlaub, Honig	gereifter Wein
Röstaromen		Vanille, Karamell, Schoko, Mokka, Rauchfleisch, Speck	vom Holzfass
mineralische Noten	rauchige, mineralische, an nasse Steine erinnernde Düfte, salzig	vom Boden	

## Sensorik / Dimensionen der Weinbegegnung

	unsaubere Noten	muffig, schimmelig	vom kranken Korken (Trichloranisol)
	schlichter oder künstlicher Duft	eindimensional oder übertrieben fruchtig, parfümiert	einfache Weinqualität
	feiner Duft	zart, subtil, komplex, zurückhaltend,	feiner, hochwertiger Wein
<b>Schmecken</b>	Süße	sehr trocken, trocken, halbtrocken, lieblich, zart süß, süß und edelsüß	<b>trocken</b> = Abwesenheit von Süße; <b>Süßeeindruck</b> = (1) mehr oder weniger viel Restsüße (= unvergorener Traubenzucker) ist vorhanden; (2) hoher Alkohol und Fruchtintensität können dezente Süßeeindrücke vermitteln; (3) hohe Säure- und Tanninwerte schwächen Süßeeindruck ab, niedrige betonen sie
	Säure	niedrig, mild, moderat, lebhaft, rassig, hoch, vibrierend	Säure bringt Frische und Spannkraft; Säure ist Geschmacksverstärker; Säure paart sich gut mit Süße;
	Salzigkeit	nicht salzig, leicht salzig, salzig	Mineralität; geht mit höherer Säure einher;
	Bitterkeit	nicht bitter, leicht bitter, bitter	Bitterstoffe können aus den Schalen und Stielen kommen, sollten immer dezent im Hintergrund
<b>Fühlen</b>	Temperatur	Körperreiche und tanninbetonte Rotweine: 17° bis 19°C; Leichte Rotweine: 14° bis 16°C; Körperreiche Weißweine und gute Rosés: 11° bis 13°C; leichte	<b>hohe Trinktemperaturen</b> betonen Süße, Alkohol und Säure, <b>niedrige Temperaturen</b> betonen Frische und Tannin
	Körper	schlank, leicht, feingliedrig, mittelgewichtig, muskulös, füllig, schwer, üppig	Fülleindrücke entstehen in Abhängigkeit von der Höhe des Alkoholgehaltes: <b>alkoholarmer Wein</b> wirken schlank, <b>alkoholreicher Wein</b> wirken schwer, körperreich, volumig

Sensorik / Dimensionen der Weinbegegnung

	Textur	rau, körnig, feinkörnig, cremig, geschmeidig, samtig, satinartig, seidigglatt	die Oberflächenbeschaffenheit und die Art, wie ein Wein uns am Gaumen berührt
	Adstringenz	weich, zart, abgerundet, dezent adstringierend, stark adstringierend (zusammenziehendes, austrocknendes Gefühl)	<b>Ursache:</b> Tannin (Gerbstoffe aus Schalen oder Holzfässern) <b>tanninbetonte Rebsorten:</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Nebbiolo, Sangiovese
<b>Urteil (kognitiv)</b>	Zusammenspiel aller Duft- und Geschmackseindrücke	unharmonisch, mittelmäßig balanciert, gut balanciert, sehr gut balanciert, perfekt balanciert	Harmonie als Qualitätsmerkmal
		eindimensional, gewisse Komplexität, sehr vielschichtig, nuancenreich	Komplexität als Qualitätsmerkmal
		plump/schwerfällig, gewisse Eleganz, Eleganz, große Eleganz	Eleganz als Qualitätsmerkmal