

Degustationsblatt

Weißwein *	Land:	Jahrgang:	Traube:
Roséwein *	Region:	Inhalt:	Qualität:
Rotwein *	Gebiet:	Bezeichnung:	Abfüller:

Analyse durchgeführt	Dichte:	SO ² ges.:	Berichtigte flüchtige Säure:
Am:	Alkohol:	SO ² frei:	pH:
Von:	Restzucker:	Gesamtsäure:	p°:
	Pot. Alkohol:	Nichtflüchtige Säure:	Permanganatindex:
	ggf. Bemerkungen des Labors:		

Ausbauverfahren:

	Oberfläche	sauber spiegelnd - matt - korrekt - schillernd - fleckig
1: Erscheinungsbild	Farbe max. 2 Punkte	Weißwein * hell mit grünen oder gelben Reflexen - blaßgelb - golden - strohgelb - zeisiggelb - bernsteingelb Rosé * blaß - fleckiges Weiß mit rosa oder violetten Reflexen - >grau< - helles Rosa - tiefes Rosa - Œil de Perdrix - Zwiebelhaut Rotwein * hellrot mit zinnberroten oder violetten Reflexen - kirschrot - rubinrot - granatfarben - tiefrot - fahlrot Ton rein - oxidiert - Bruch
	Klarheit max. 2 Punkte	kristallen - brillant - klar - mit Schleiern - getrübt - blind - trüb mit oder ohne Depot
	Perlen	schnell oder langsam entstehend - nicht vorhanden - grob - fein

Temperatur des Weins im Augenblick der Degustation:

Ggf. Faktoren, die die Degustation erschweren:

	Erster Eindruck	angenehm - gewöhnlich - unangenehm
2: Geruch	Intensität	kräftig - ausreichend - schwach - nicht vorhanden
	Qualität	sehr fein - rassig - distinguiert - fein - gewöhnlich - wenig angenehm - plump - unangenehm
	Aroma	Charakter primär - sekundär - entwickelt - maderisiert - Rancio - fruchtig - blumig - vegetabil - animalisch Dauer lang - mittel - kurz
	Fehlgerüche	CO ² - SO ² - SH ² - Mercaptan - Luft - Holz - Gärung - Essigstich - Phenol - Kork Fehler: vorübergehend - dauernd - leicht - schwer
	Besonderes	

Ggf. Faktoren, die die Fortführung der Degustation verhindern oder stören:

	Erster Eindruck	sehr angenehm - gefällig - gewöhnlich - schlecht
3: Geschmack	Milde	Süße likörartig - süß - mild - trocken - brut Glycerin und Alkohol weich - sämig - samten - süffig - rauh - trocken
	Ursprüngliche Geschmackstöne und Empfindungen	Säure Übermäßig sauer - grün - beißend - nervig - säuerlich Ausgewogen frisch - lebendig - spritzig - geschmeidig Ungenügend flach - charakterlos
	Körper	Alkoholstärke reich - zu Kopf steigend - warm - kräftig - schwer - ausreichend - leicht Fleisch (Extrakt) stoffig - fett - rund - voll - dünn - mager Tannin reich und gut - ausgewogen und gut - ungenügend - adstringierend - bitter
	Mundaroma	Intensität kraftvoll - mittel - schwach - kurz - lang Qualität sehr fein - elegant - gefällig - gewöhnlich - abgebaut Art blumig - fruchtig - kräuterartig - komplex - jung - Foxtou
Erworbene oder zufällige Geschmackstöne	Terroir betont - spürbar - angenehm - unangenehm Krankheiten schmierig - verdorben - sauer - sauer-süß - Bruch - Schwefelgeschmack - Rancio - Essigstich - Milchsäurestich Fehler Modergeschmack - Kahl - Hefe - Holz - Kork - Phenol - Metall - SH ² - kräuterartig - spitzig	
Schlußempfindung	Gleichgewicht harmonisch - breit - korrekt - trügerisch - kantig - ermüdet Abgang sauber - ehrlich - unangenehm - stabil - instabil Nachgeschmack sehr lang - lang - mittel - kurz	

Charakterkonformität bezüglich Typ oder Appellation:

4: Schlußfolgerungen	Punkte von 20:
	Degustationsbefund: (Eigenschaften des Weins - seine Zukunft - ggf. Empfehlungen)