

Académie
du Vin

Willkommen zur Session 1



Kurseinführung, Verkostung, Pinot Gris, Gewürztraminer, Gamay, Nebbiolo

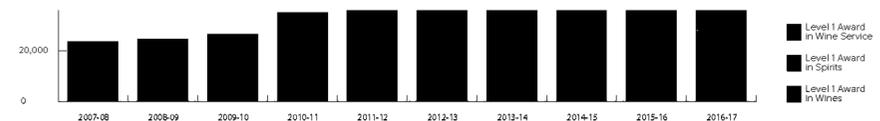
Stefan Jost

- Jahrgang 1980
- Wein im Blut von Geburt an (Winzersohn)
- 1997-2008 internationale Gastronomie
» *Restaurantfachmann & Sommelier*
- 2008-2017 Weinhandel Mövenpick Schweiz AG
» *Weinberater | Geschäftsführer | Seminarleiter*
- 2018 Firmengründung Vinovision
» *Wein Consulting in Gastronomie und Handel*
» *Seminare & Events*
» *Import & Vertrieb deutscher Weine*
- 2019 Abschluss Weinakademiker
» *Top Student Award & Esterházy Business Award*
- Dozent Académie du Vin seit Oktober 2022
- WSET Certified Educator seit Februar 2023



WSET: Ausbildung mit System

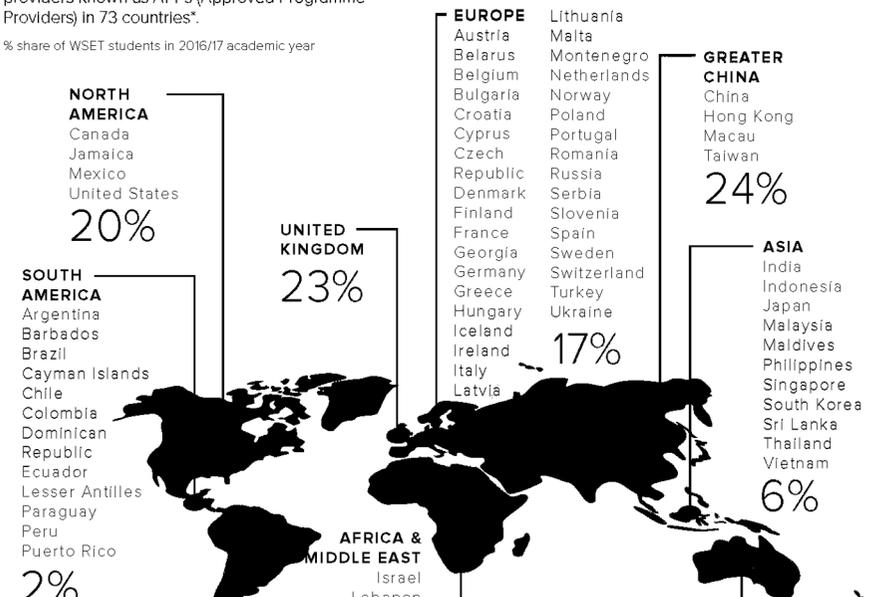
- 19 Sprachen
- 73 Länder
- 700+ Schulungszentren
- 85 000 Kandidaten jährlich



Our global network

WSET works with a network of 700+ course providers known as APPs (Approved Programme Providers) in 73 countries*.

% share of WSET students in 2016/17 academic year



WSET: Ausbildung mit System

Weinakademiker Diploma (deutsch)

Level 4 Diploma in Wines & Spirits (englisch)

Level 3 Award in Wines

Level 2 Award in Wines and Spirits

Basisweinkurs, Level 1



Unsere Angebote



Basisweinkurs

Zwei Abende Weinwissen für
alle Einsteiger/innen

BE, BS, LU, OL, SG, ZH

NEU: Französisch in GE und LS;
Englisch in ZH



Ateliers

Themenabende zu Gabel & Glas,
Schweizer Weinen

Wird laufend ausgebaut in ZH

NEU 2024: G&G in BE, BS, LU, SG



WSET Kurse

Level 2 Wein / Spirituosen,

Level 3 Wein

Präsenzkurse: Abend, Tag, Samstag,
Wochenende

Onlinekurse / eLearning



Diverses

Weinblog

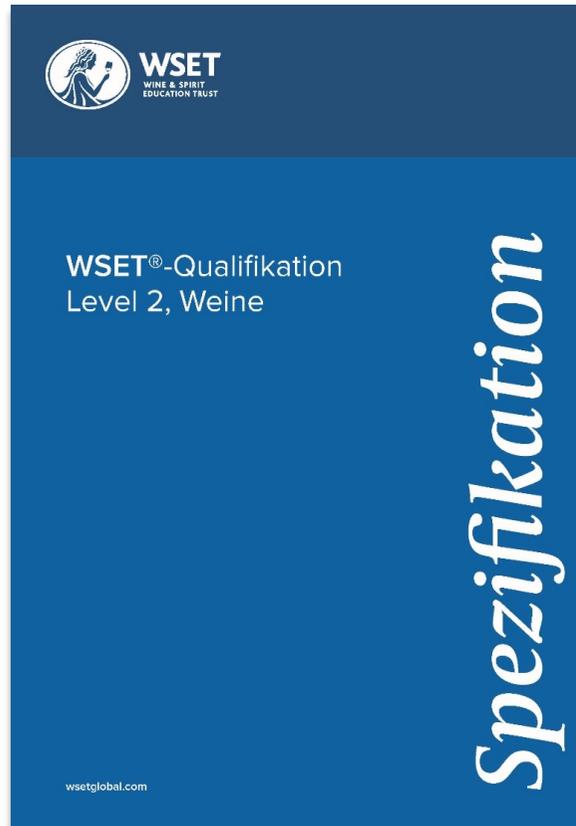
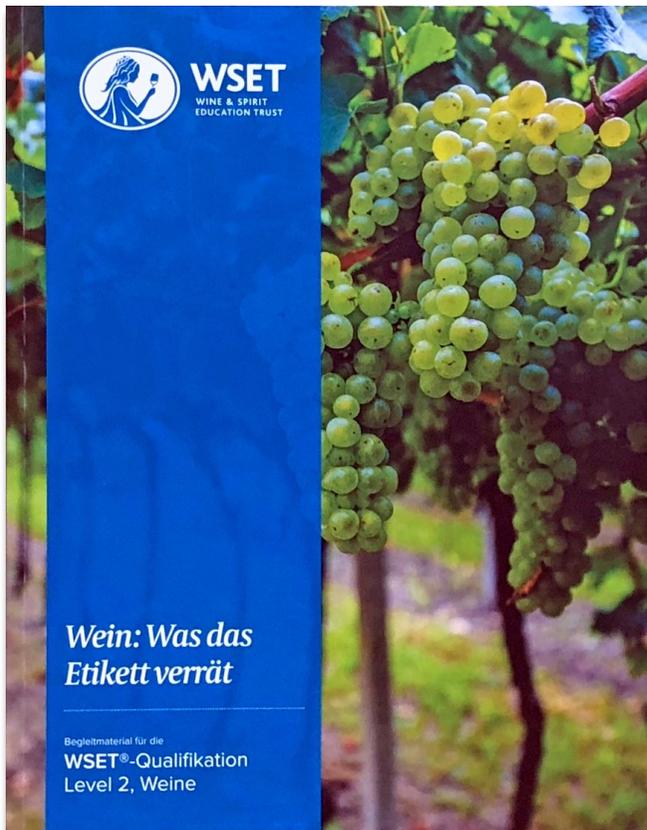
Boutique

Geschenkgutscheine

Jobs in der Weinbranche



Kursunterlagen



Académie du Vin

WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein

Optischer Eindruck	
Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	blass – mittel – intensiv
Farbton	weiss zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb rosé hellrosa – lachsfarben – orange rot purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
Geruch	
Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
Aromausprägung	z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Geschmack	
Süsse	trocken – halbtrocken – mittel – süss
Säure	niedrig – mittel – hoch
Tannin	niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel – voll
Geschmacksausprägung	z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Abgang	kurz – mittel – lang
Gesamteindruck	
Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2014. Das WSET Level 2 Systematische Verkosten von Wein® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte www.wset.co.uk

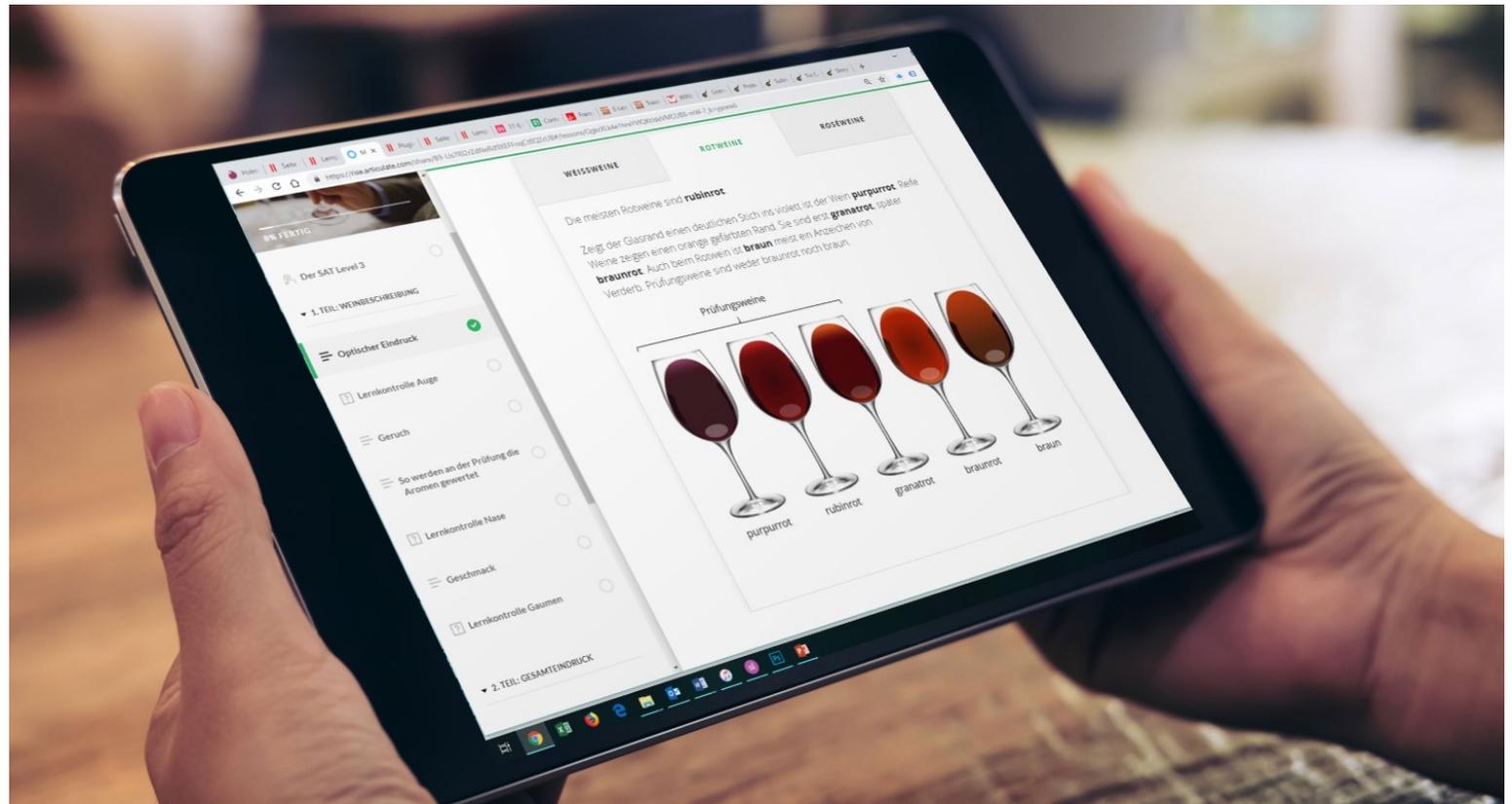
Lernen mit Plan!

Woche/Datum	Aufgaben	<input checked="" type="checkbox"/>
Vorbereiten:	Spezifikation: Überfliegen und Inhalt verstehen	
	Lernplattform: Einloggen und Überblick verschaffen	
	SAT (Degusystematik): sorgfältig durchlesen, Systematik verstehen	
03.09.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 1: Kurseinführung, Verkostungstechnik, Wein & Speisen	
Nachbereiten:	Buch: Kapitel 1 bis 3 lesen und Kurzzusammenfassungen erstellen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Wein lagern, servieren und verkosten» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 4-7 lesen und Kurzzusammenfassungen erstellen	
10.09.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 2: Einflussfaktoren auf die Produktion von Rotwein, Pinot Noir und Zinfandel	
Nachbereiten:	Kapitel 1 bis 7 mit SAT, Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Einflussfaktoren auf Rotweine» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 8 und 9 lesen und Kurzzusammenfassungen erstellen	
	Kapitel 4 und 5 repetieren und Zusammenfassung ergänzen	
17.09.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 3: Einflussfaktoren auf die Produktion von Weiss-, Süß- und Roséwein, Riesling, Chenin Blanc, Sémillon und Furmint	
Nachbereiten:	Kapitel 8 und 9 mit Buch und Lernheft durchgehen	

Woche/Datum	Aufgaben	<input checked="" type="checkbox"/>
01.10.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 5: Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah	
Nachbereiten:	Kapitel 14 bis 16 mit Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 17 bis 20 lesen	
	Lernheft: Kurzzusammenfassungen auf Seiten 4 und 17 erstellen	
22.10.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 6: Gamay, Grenache, Tempranillo, Carmenère, Malbec und Pinotage	
Nachbereiten:	Kapitel 17 bis 20 mit Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Gamay, Grenache, Tempranillo ...» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 21 bis 23 lesen	
	Lernheft: Kurzzusammenfassungen dieser Kapitel erstellen	
29.10.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 7: Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese und Montepulciano	
Nachbereiten:	Kapitel 21 bis 23 mit Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 50 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	

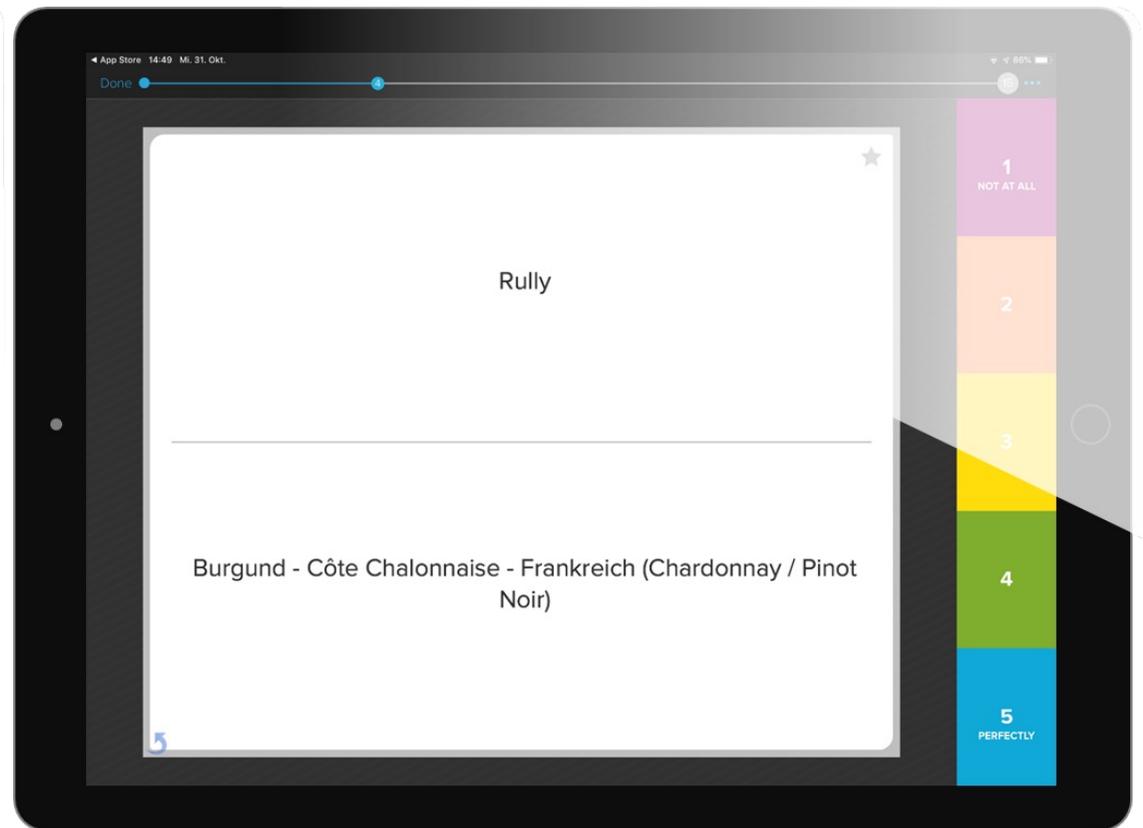
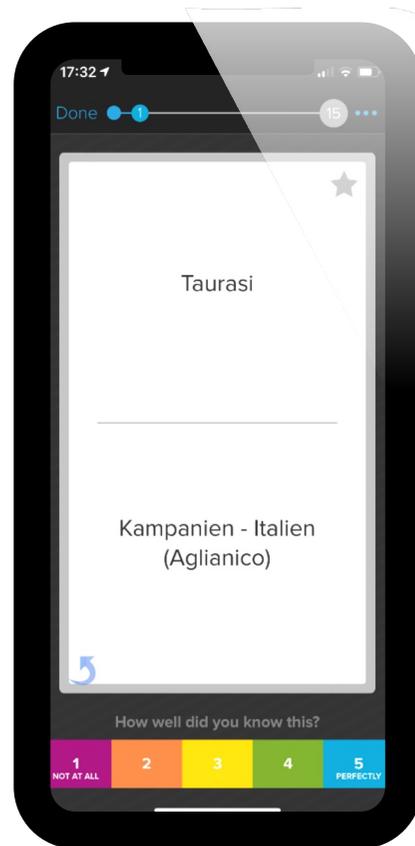
WSET® Level 2 Lernplattform

- Downloads
- Flashcards
- Präsentationen
- MC-Fragen
- Online Test



Flashcards: Weingebiet – Region, Land, Rebsorte(n)

- 250 interaktive Lernkarten
- Leitner Spaced Repetition
- Alle Regionen und Rebsorten mit Bedeutung im Level 2



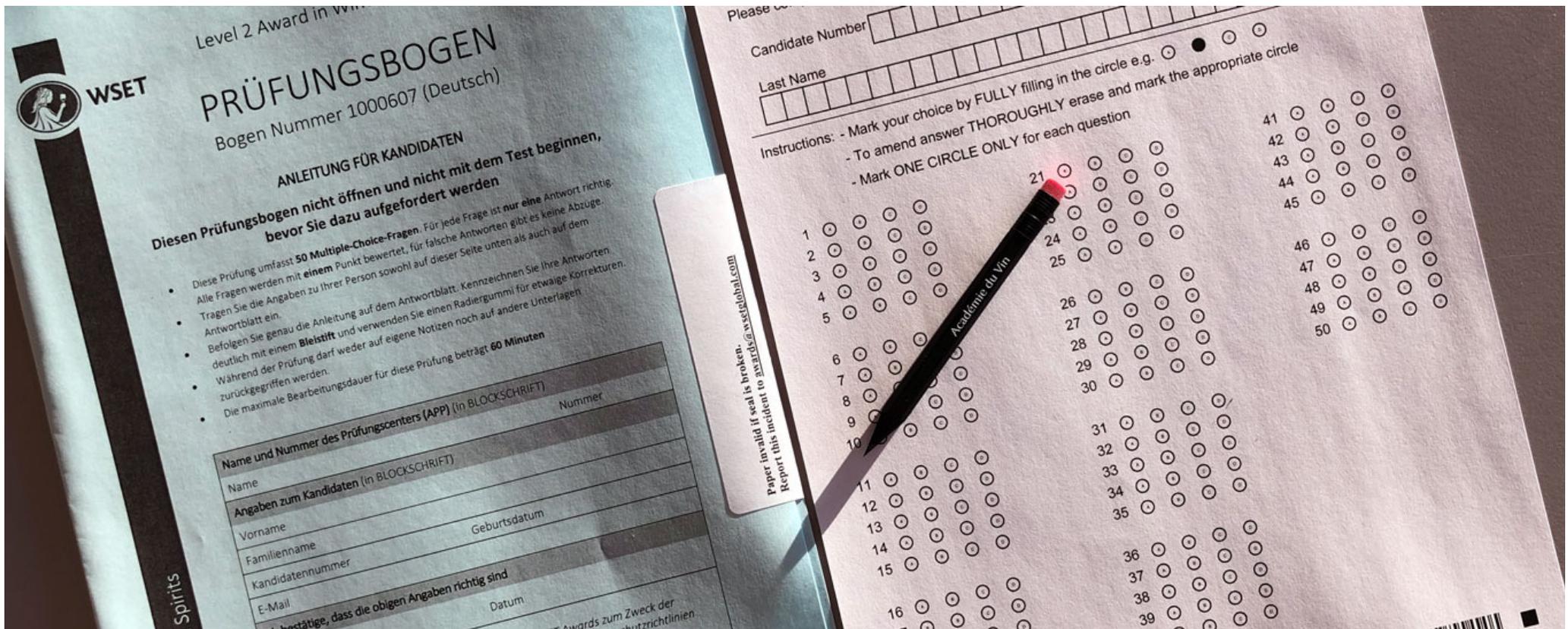


Kursplan WSET® Level 2 Award in Wines

1. Degustationstechnik, Wein-Foodpairing
2. Einflussfaktoren auf Produktion Rotwein
3. Einflussfaktoren auf Produktion Weisswein
4. Chardonnay, Sauvignon blanc,
5. Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz
6. Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo,
7. Italiens Weiss- und Rotweinsorten
8. Schaumweine, gespritete Weine



Prüfung WSET® Level 2 Award in Wines





Anmeldung und Verschiebung

- Mit der Kursanmeldung sind die Teilnehmer:innen automatisch zur jeweiligen Prüfung des gebuchten Kurses angemeldet.
- Prüfungen können bis spätestens 20 Arbeitstage vor dem Prüfungstermin einmalig kostenfrei verschoben bzw. annulliert werden. Für Verschiebungen/Annullierungen weniger als 20 Arbeitstage vor dem Prüfungstermin, sowie bei jeder erneuten Verschiebung oder Annulation, wird ein Unkostenbeitrag von CHF 75.- pro Kandidat fällig. Bei Verschiebungen/ Annullierungen weniger als 5 Arbeitstage vor dem Prüfungstermin ist die volle Prüfungsgebühr geschuldet.
- Prüfungen von Onlinekursen können nicht kostenfrei verschoben werden.
- Eine Rückerstattung von geleisteten Prüfungsgebühren ist ausgeschlossen.
- Betr. Verschiebungen von Prüfungen und Kostenfolgen verweisen wir auf unsere AGB: <https://academie-du-vin.ch/agb/>



Prüfungsdurchführung

- Die Spezifikationen zu den Level 2 und Level 3 Kursen enthalten Informationen zu den Prüfungen und deren Ablauf. Sie sind abrufbar auf den eLearning Plattformen.
- Wer zu spät an der Prüfung erscheint, hat nur noch die Zeit bis zum offiziellen Prüfungsschluss zur Verfügung. Hat bereits jemand die Prüfung abgegeben, kann die Prüfung bei zu spätem Erscheinen nicht mehr gestartet werden.



Prüfungskorrektur

- Durchlaufzeiten für die Prüfungskorrekturen beim WSET in London:
 - Level 2 Prüfungen: ca. 7-8 Wochen ab Prüfungsdatum folgt die E-Mail mit dem Resultat
 - Level 3 Prüfungen: ca. 9-10 Wochen ab Prüfungsdatum folgt die E-mail mit dem Resultat
- Durchlaufzeiten bis zum Diplomversand:
 - Level 2 Diplome: ca. 3 Wochen nach der Resultat-E-Mail folgt das Diplom inkl. Pin
 - Level 3 Diplome: ca. 3 Wochen nach der Resultat-E-Mail folgt das Diplom inkl. Pin
- Das Prüfungsergebnis enthält keine Details zur Prüfung, sondern nur die erreichte Qualifikationsstufe.



Feedback / Rekurs / Wiederholung

- Feedback und Rekurs: wir empfehlen ein Feedback oder einen Rekurs nur für Level 3 Prüfungen.
Entsprechende Informationen zum Vorgehen inkl. notwendiger Formulare sind auf <https://academie-du-vin.ch/wset-level-3-pruefungswiederholung/> verfügbar. Achtung: Anträge auf Feedbacks und Rekurse sind durch die Teilnehmer:innen selber und direkt beim WSET in London zu stellen und zwar innerhalb einer Woche nach Bekanntgabe des Resultates
- Prüfungswiederholungen: Hinweise und Anmeldemöglichkeiten unter:
 - Level 2: <https://academie-du-vin.ch/wset-level-2-pruefungswiederholung/> (PW: j+jsyjfn)
 - Level 3: <https://academie-du-vin.ch/wset-level-3-pruefungswiederholung/>
- Eine bestandene Prüfung kann nicht wiederholt werden, um ein erhaltenes Resultat zu verbessern.

Académie
du Vin

Schwerpunkt Degustation



Académie
du Vin

Verkostung heute: Samples 1, 2, 3, 4 & 5



Die Verkostung

Das Setting vorbereiten

- Gutes Licht, frische Luft, saubere Gläser, weisse Unterlage, Wasser zum Neutralisieren, Spuckbecher

Sich selbst vorbereiten

- Sauberer Gaumen, nicht parfümiert
- Meiden: Tabak, Essen, Kaugummi, Kaffee, Zahnpasta...



Die WSET® Level 2 Systematik

Um den Gaumen zu kalibrieren

Um eine gemeinsame Sprache zu sprechen

Um einen Wein fair beurteilen zu können

1. optischer Eindruck
2. Nase
3. Gaumen
4. Qualität

WSET Level 2 Weinlexikon	
Aroma- und Geschmack	
Fruchtig/floral: Sind es Früchte oder spezifisch? Frisch	
Floral	
Grüne Früchte	
Zitrusfrüchte	
Steinobst	
Tropische Früchte	
Rote Früchte	
Schwarze Früchte	
Trockenfrüchte	
Gewürze/pflanzlich	
Unreif	
Krautig	
Kräuterwürzig	
Gemüse	
Süsse Gewürze	
Scharfe Gewürze	
Eiche/andere	
Einfach/neutral	
Hefe-Autolyse	

Académie du Vin	
WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein	
Optischer Eindruck	
Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	blass – mittel – intensiv
Farbton	weiss zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb rosé hellrosa – lachsfarben – orange rot purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
Geruch	
Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
Aromausprägung	z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Geschmack	
Süsse	trocken – halbtrocken – mittel – süss
Säure	niedrig – mittel – hoch
Tannin	niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel – voll
Geschmacksausprägung	z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Abgang	kurz – mittel – lang

Die schriftliche Notiz hat viele Vorteile

- Sie zwingen sich zu einer Aussage
- Der Wein bleibt besser im Gedächtnis
- Sie können sich mit Anderen austauschen



Wein Degustieren und Bewerten: Optischer Eindruck

Optischer Eindruck

Klarheit

klar - trüb (fehlerhaft?)

Farbtiefe

blass - mittel - tief

Farbton

grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun

Geruch

Reintönigkeit

sauber - unsauber (fehlerhaft?)

Intensität

verhalten - mittel - ausgeprägt

Aromausprägung

z.B. primär, sekundär, tertiär

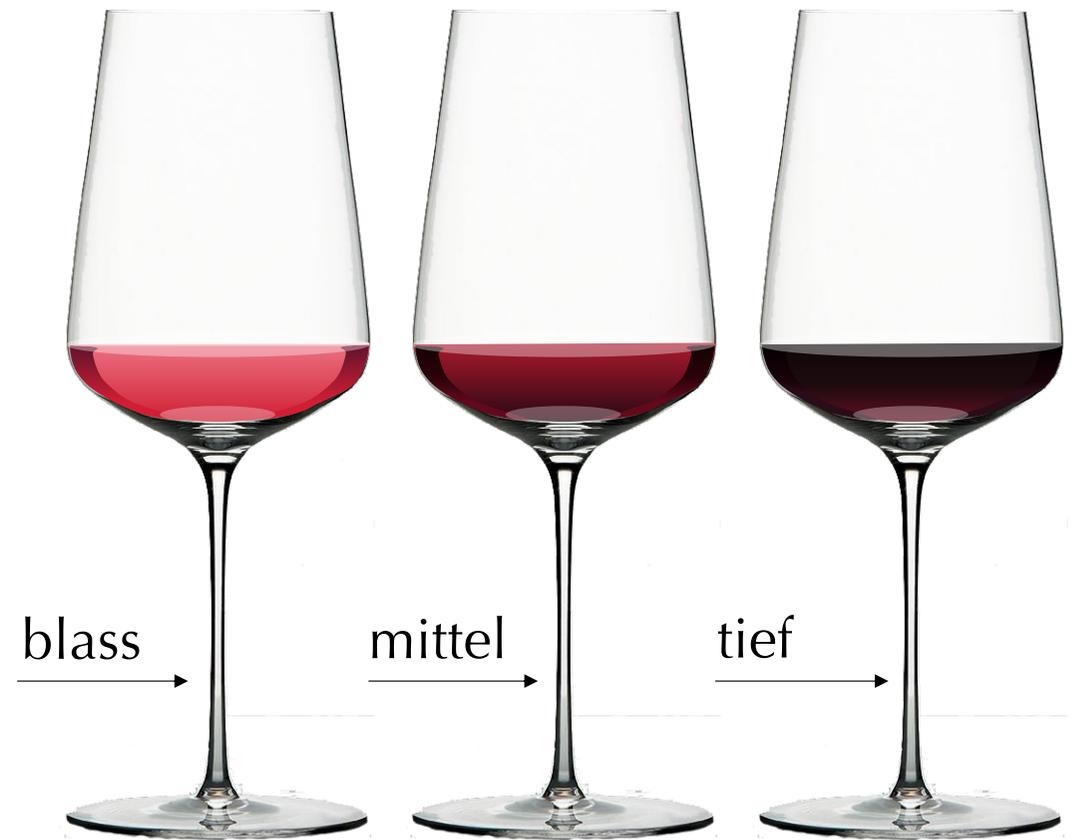
1. Optischer Eindruck: Farbtiefe

Blass

- Weiss: säurereich, Stahltank, kühles Klima, trocken
- Rot: dünnchalige Sorten (z.B. Pinot Noir, Grenache)

Tief

- Weiss: reifes Traubengut, Barrique, Restsüss
- Rot: kleinbeerige Sorten mit dicker Haut (z.B. Syrah)



1. Optischer Eindruck: Farbton Weissweine



Zitronengelb



Goldgelb



Bernstein

1. Optischer Eindruck: Farbton Roséweine



Hellrosa



Lachsrosa



Orange

1. Optischer Eindruck: Farbton Rotweine



Purpurrot



Rubinrot



Granatrot



Braunrot

Wein Degustieren und Bewerten: Die Nase

Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun

Geruch

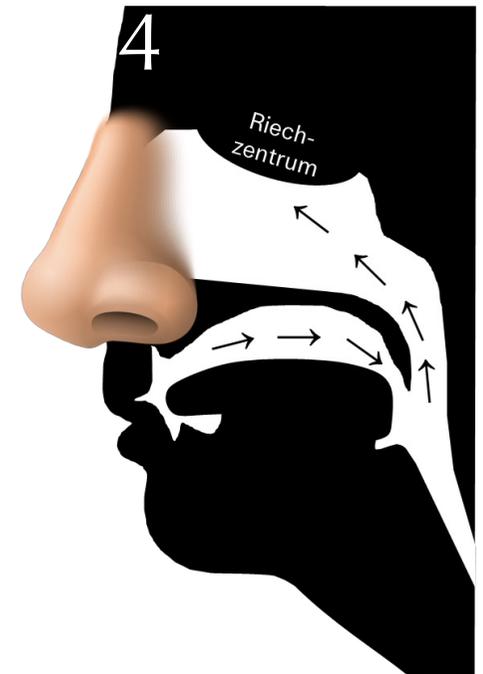
Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

2. Die Nase: Intensität



2. Die Nase: Richtig riechen

1. Stilles Glas
2. Glas schwenken
3. Leeres Glas
4. Gaumen



Woher kommen die Aromen im Wein?

Primäraromen

→ von der Rebsorte



Sekundäraromen

→ vom Ausbau



Tertiäraromen

→ von der Reifung



Wein Degustieren und Bewerten: Der Gaumen

Geschmack

Süsse trocken - fast trocken - mittel - süss

Säure niedrig - mittel - hoch

Tannin niedrig - mittel - hoch

Alkohol niedrig - mittel - hoch

Körper schlank - mittel - voll

Geschmacksintensität verhalten - mittel - ausgeprägt

Geschmacksausprägung z.B. primär, sekundär, tertiär

Abgang kurz - mittel - lang

3. Der Gaumen: Balance → Struktur vs. Charme

Süsse → Klebrigkeit

Säure → Speichelfluss

Tannin → trocknet aus (pelzig)

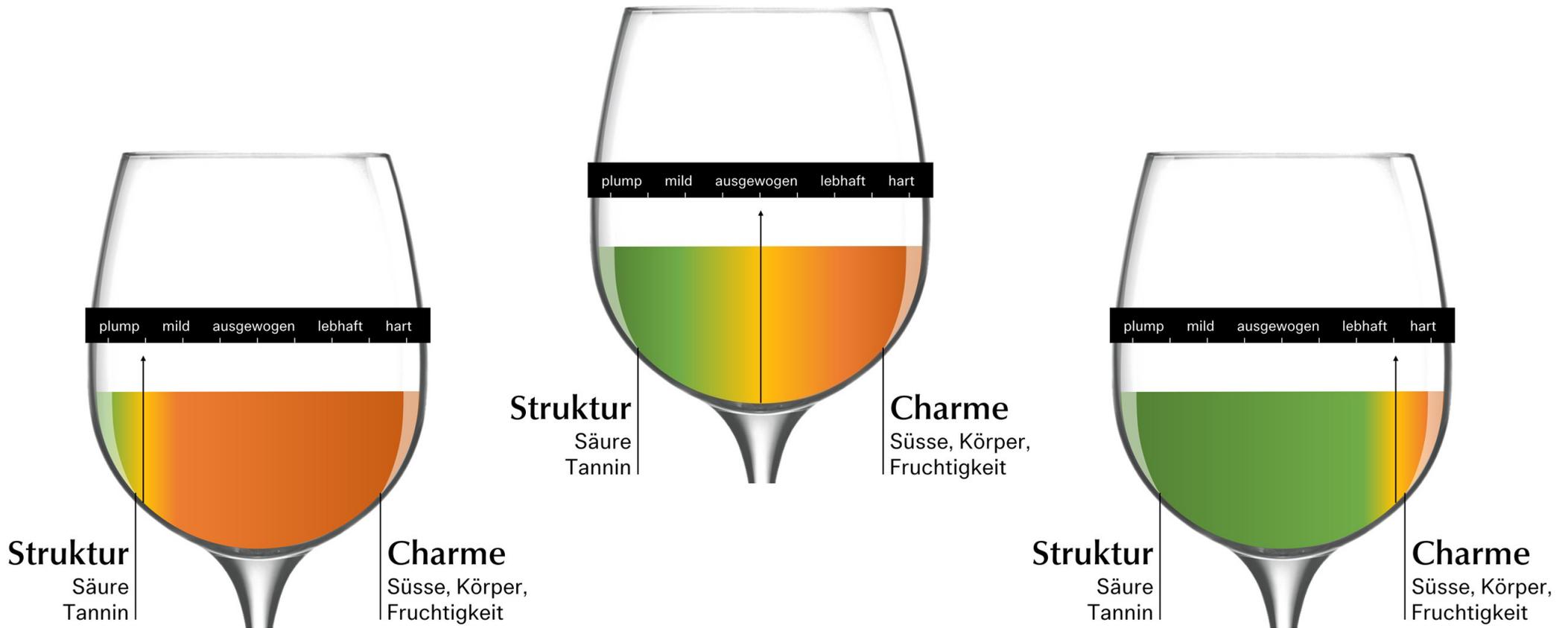
Ablauf:

1. Schluck → Süsse, Säure, Tannin, Körper

2. Schluck → Aromen und Abgang



Die «Balance» des Weines

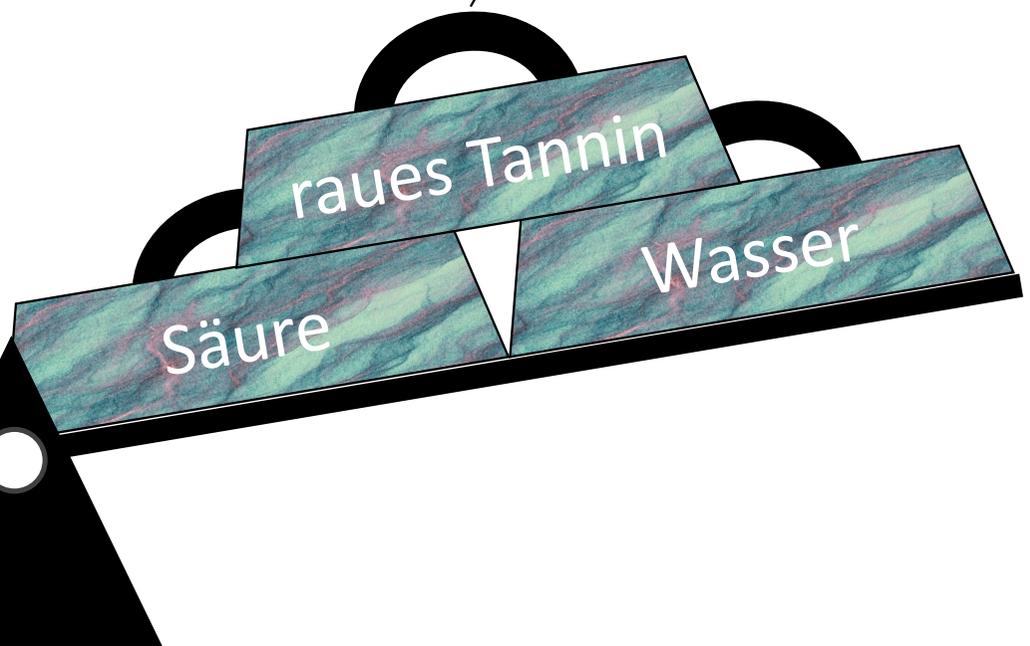


3. Der Gaumen: Körper

Lassen den Wein
schwerer wirken



Lassen den den
Wein **leichter**
wirken



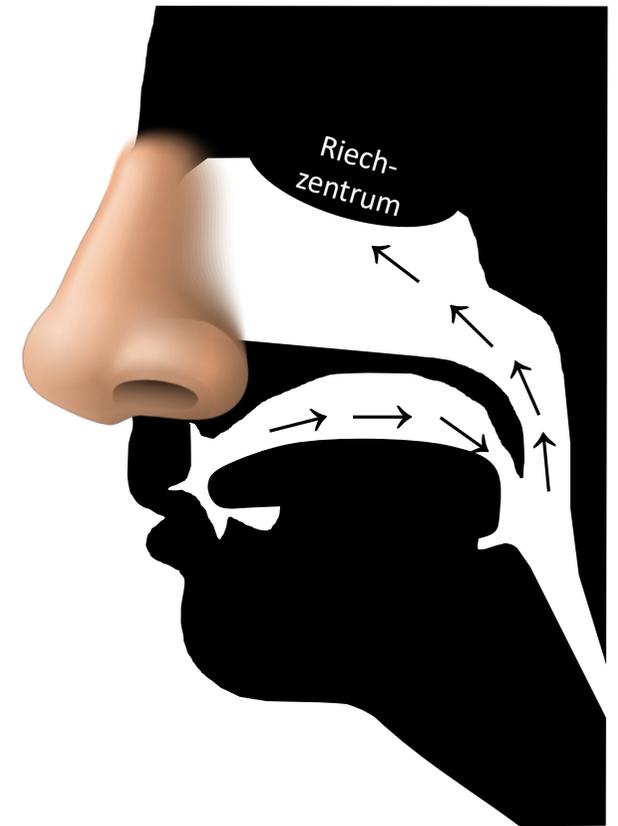
3. Der Gaumen: Abgang

Abgang: Wie lange halt das aromatische Gesamtbild
am Gaumen nach

Kurz: 0 – 5 s

Mittel: 5 – 10s

Lang: 10 – 30+ s



Wein Degustieren und Bewerten: Der Gesamteindruck

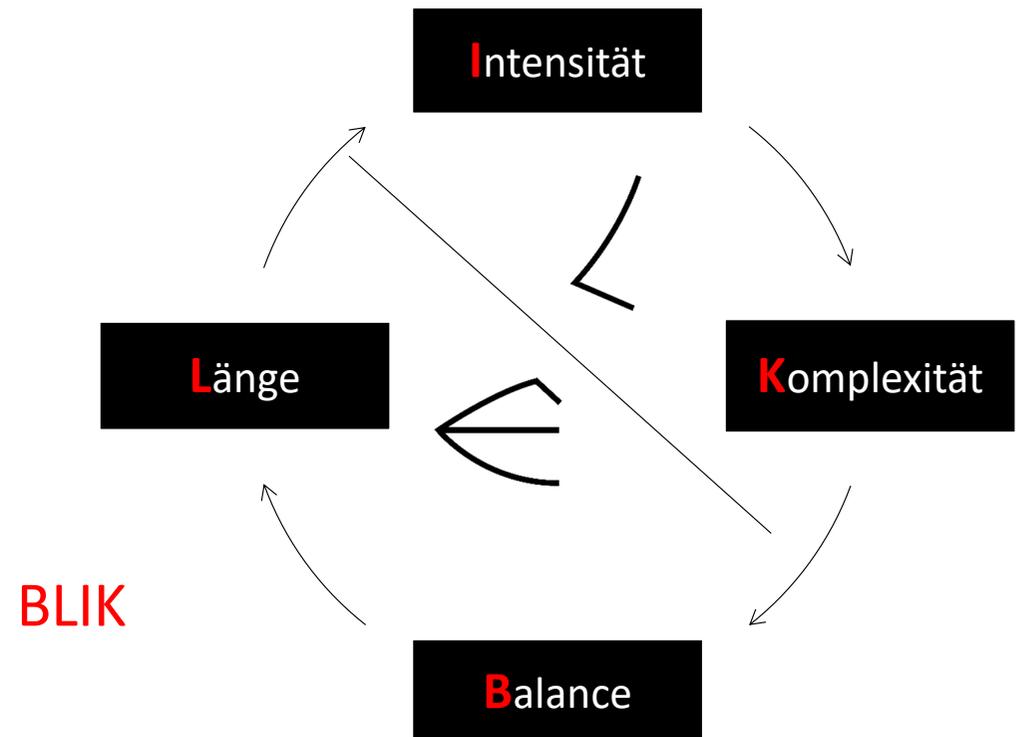
Gesamteindruck

Qualität

fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend

Objektive Bewertung mit vier Kriterien

4 Punkte:	hervorragend
3 Punkte:	sehr gut
2 Punkte:	gut
1 Punkt:	durchschnittlich
0 Punkte:	schwach



Académie
du Vin

Verkostung Samples 1&2



Wein ①

Académie du Vin	Optischer Eindruck	
	Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
	Farbtiefe	blass - mittel - tief
	Farbton	grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun
	Geruch	
	Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
	Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
	Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
	Geschmack	
	Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
	Säure	niedrig - mittel - hoch
	Tannin	niedrig - mittel - hoch
	Alkohol	niedrig - mittel - hoch
	Körper	schlank - mittel - voll
	Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
	Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
	Abgang	kurz - mittel - lang
	Gesamteindruck	
	Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend

38

Académie du Vin	Primäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung	
	Floral	Blüten, Rose, Veilchen
	Grüne Früchte	Apfel, Birne, Stachelbeere, 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, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
	Gewürze	Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
	Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
	Andere	Nasse Steine, Bonbons
	Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung	
	Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
	Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
	Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee
	Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung	
	Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
	Weisswein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
	Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell

39

Wein ② Chenin Blanc

Académie du Vin	Optischer Eindruck
	<p>Klarheit klar - trüb (fehlerhaft?)</p> <p>Farbtiefe blass - mittel - tief</p> <p>Farbton grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun</p>
	Geruch
	<p>Reintönigkeit sauber - unsauber (fehlerhaft?)</p> <p>Intensität verhalten - mittel - ausgeprägt</p> <p>Aromausprägung z.B. primär, sekundär, tertiär</p>
	Geschmack
	<p>Süsse trocken - fast trocken - mittel - süß</p> <p>Säure niedrig - mittel - hoch</p> <p>Tannin niedrig - mittel - hoch</p> <p>Alkohol niedrig - mittel - hoch</p> <p>Körper schlank - mittel - voll</p> <p>Geschmacksintensität verhalten - mittel - ausgeprägt</p> <p>Geschmacksausprägung z.B. primär, sekundär, tertiär</p> <p>Abgang kurz - mittel - lang</p>
	Gesamteindruck
	<p>Qualität fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend</p>

41

Académie du Vin	Primäre Aromen und Geschmacksnoten
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung
	<p>Floral Blüten, Rose, Veilchen</p> <p>Grüne Früchte Apfel, Birne, Stachelbeere, Traube</p> <p>Zitrusfrüchte Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange</p> <p>Steinobst Pfirsich, Aprikose, Nektarine</p> <p>Tropische Früchte Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas</p> <p>Krautig Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel</p> <p>Kräuterwürzig Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter</p> <p>Gewürze Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze</p> <p>Fruchtreife Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte</p> <p>Andere Nasse Steine, Bonbons</p>
	Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung
	<p>Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor) Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt</p> <p>Biologischer Säureabbau Butter, Käse, Sahne</p> <p>Eiche Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee</p>
	Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung
	<p>Rotwein Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell</p> <p>Weisswein Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell</p> <p>Absichtlich oxidierte Weine Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell</p>

42

Académie
du Vin

Pinot Gris / Pinot Grigio



Pinot Grigio / Pinot Gris



- Mittlere bis hohe Säure



Kühl

Gemässigt



- Zwei Hauptstile werden erzeugt
- Typischerweise ohne Eichennote

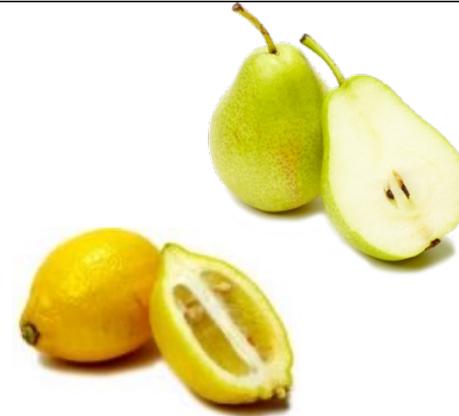


- Sehr gute oder hervorragende Exemplare können reifen:
Honig
Ingwer

Pinot Grigio / Pinot Gris



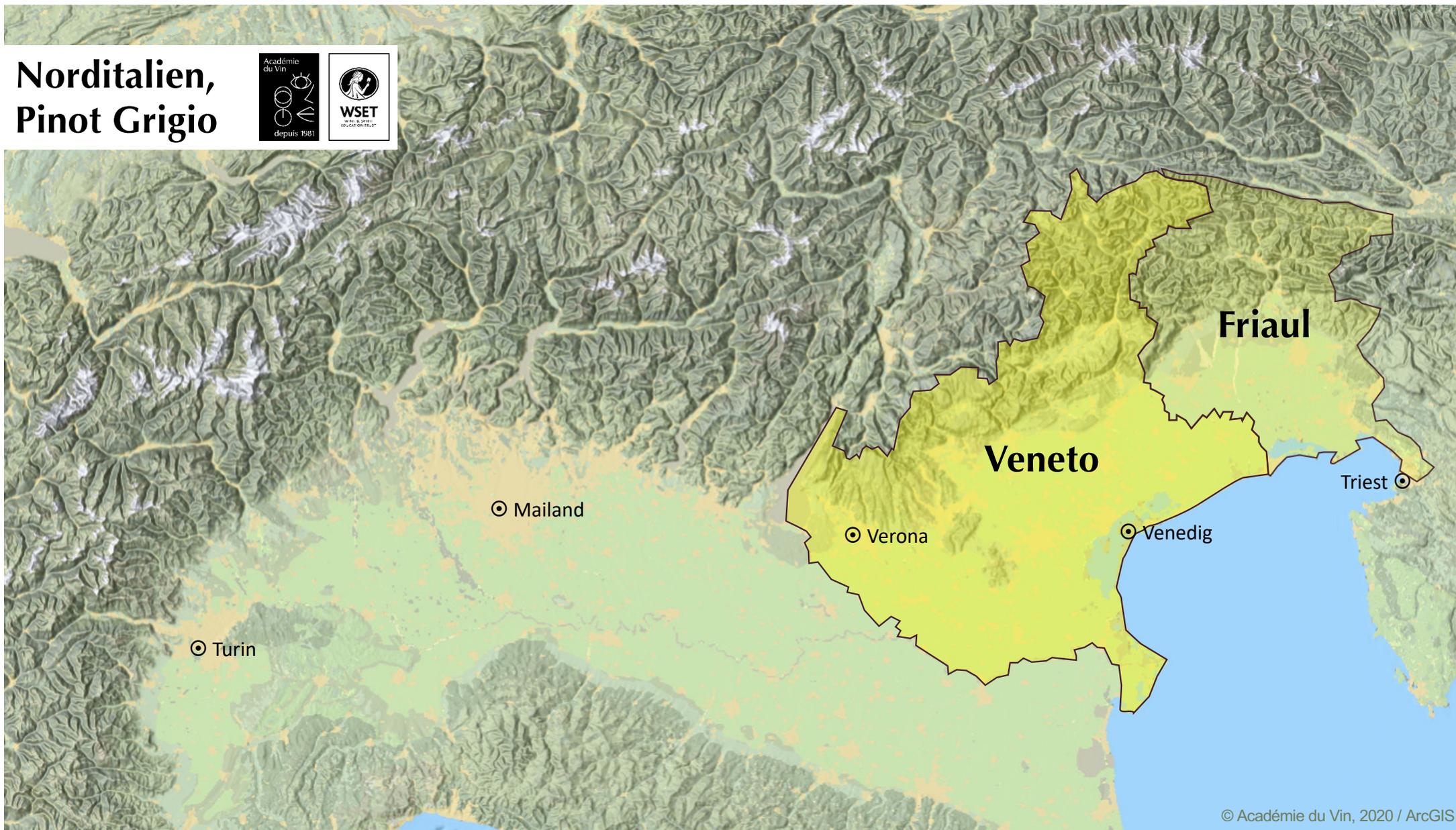
- Trocken
- Mittlere bis hohe Säure
- Schlanker Körper
- Einfach



- Trocken, fast trocken oder mittel
- Mittlere Säure
- Voller Körper
- Komplex



Norditalien, Pinot Grigio



Académie
du Vin

Verkostung Sample 3



Wein (3) Gewürztraminer

Académie du Vin		Optischer Eindruck	
		Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
		Farbtiefe	blass - mittel - tief
		Farbton	grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun
		Geruch	
		Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
		Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
		Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
		Geschmack	
		Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
		Säure	niedrig - mittel - hoch
		Tannin	niedrig - mittel - hoch
		Alkohol	niedrig - mittel - hoch
		Körper	schlank - mittel - voll
		Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
		Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
		Abgang	kurz - mittel - lang
		Gesamteindruck	
		Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend

49

Académie du Vin		Primäre Aromen und Geschmacksnoten	
		Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung	
		Floral	Blüten, Rose, Veilchen
		Grüne Früchte	Apfel, Birne, Stachelbeere, 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, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
		Gewürze	Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
		Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
		Andere	Nasse Steine, Bonbons
		Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten	
		Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung	
		Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
		Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
		Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee
		Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten	
		Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung	
		Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
		Weisswein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
		Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell

50

Académie
du Vin

Gewürztraminer



Gewürztraminer



- Niedrige bis mittlere Säure
- Aromatische Sorte
- Floral: *Rose*
- Steinobst: *Pfirsich, Aprikose*
- Tropische Früchte: *Litschi*



Kühl

Gemässigt

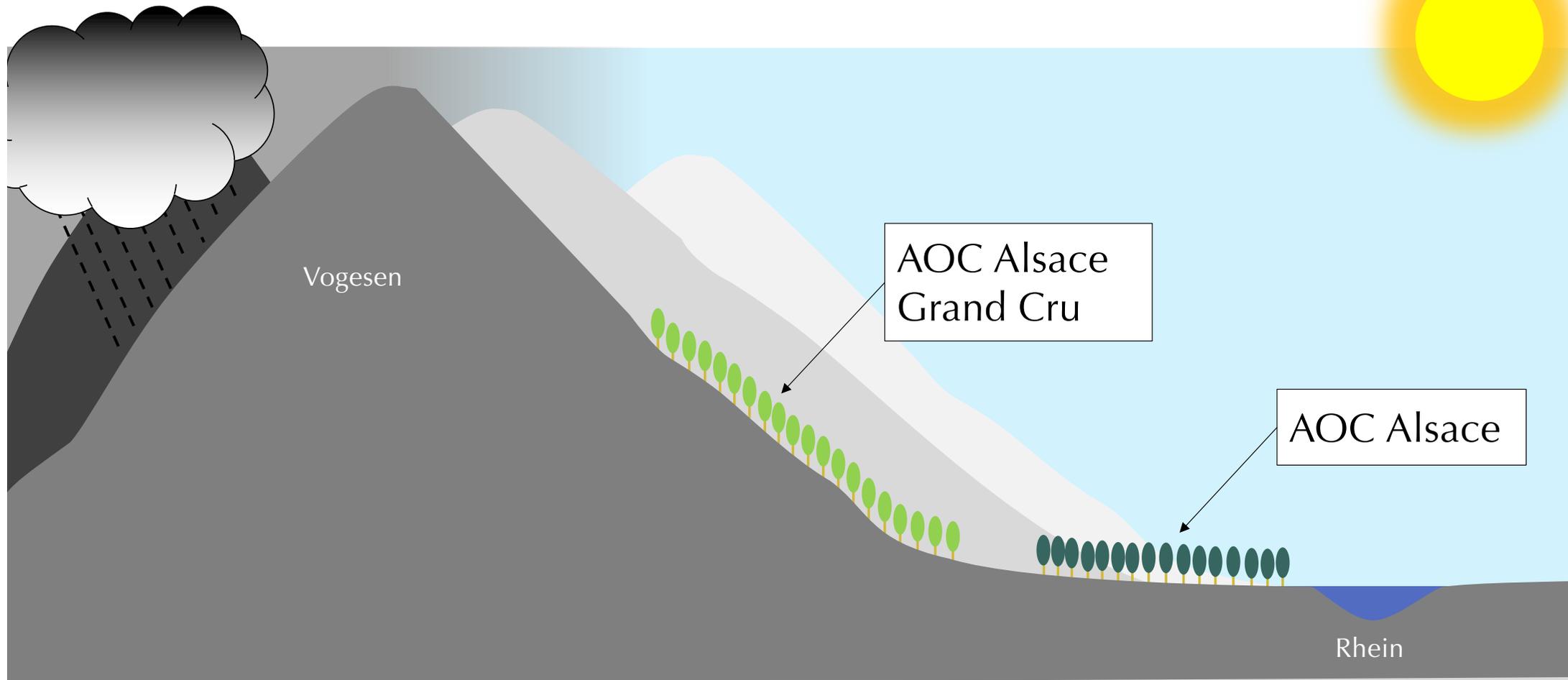


- Trocken bis süß
- Voller Körper
- Typischerweise ohne Eichenote



- Sehr gute oder hervorragende Exemplare können reifen:
Honig
Trockenfrüchte

Elsass: Klima





Alsace AOC



Académie
du Vin

Verkostung Samples 4 & 5



Wein (4) Beaujolais

Académie du Vin	Optischer Eindruck	
	Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
	Farbtiefe	blass - mittel - tief
	Farbton	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun
	Geruch	
	Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
	Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
	Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
	Geschmack	
	Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
	Säure	niedrig - mittel - hoch
	Tannin	niedrig - mittel - hoch
	Alkohol	niedrig - mittel - hoch
	Körper	schlank - mittel - voll
	Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
	Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
	Abgang	kurz - mittel - lang
	Gesamteindruck	
	Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend

57

Académie du Vin	Primäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung	
	Floral	Blüten, Rose, Veilchen
	Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Cranberry, 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, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
	Gewürze	Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
	Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
	Andere	Nasse Steine, Bonbons
	Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung	
	Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
	Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
	Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee
Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten		
Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung		
Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell	
Weisswein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell	
Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell	

58

Wein (5) Barolo

Académie du Vin	Optischer Eindruck	
	Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
	Farbtiefe	blass - mittel - tief
	Farbton	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun
	Geruch	
	Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
	Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
	Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
	Geschmack	
	Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süss
	Säure	niedrig - mittel - hoch
	Tannin	niedrig - mittel - hoch
	Alkohol	niedrig - mittel - hoch
	Körper	schlank - mittel - voll
	Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär	
Gesamteindruck		
Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend	

60

Académie du Vin	Primäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung	
	Floral	Blüten, Rose, Veilchen
	Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Cranberry, 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, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
	Gewürze	Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
	Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
	Andere	Nasse Steine, Bonbons
	Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung	
	Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
	Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
	Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee
	Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten	
	Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung	
	Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
	Weisswein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
	Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell

61

Académie
du Vin

Gamay



Gamay



- Hohe Säure
- Niedriges bis mittleres Tannin
- Rote Früchte:
Himbeere
rote Kirsche
rote Pflaume



- Schlanker bis mittlerer Körper
- Typischerweise ohne Eichennote
- Einige Weinbereitungstechniken bringen Aromen und Geschmacksnoten von Bananen und Bonbons hervor



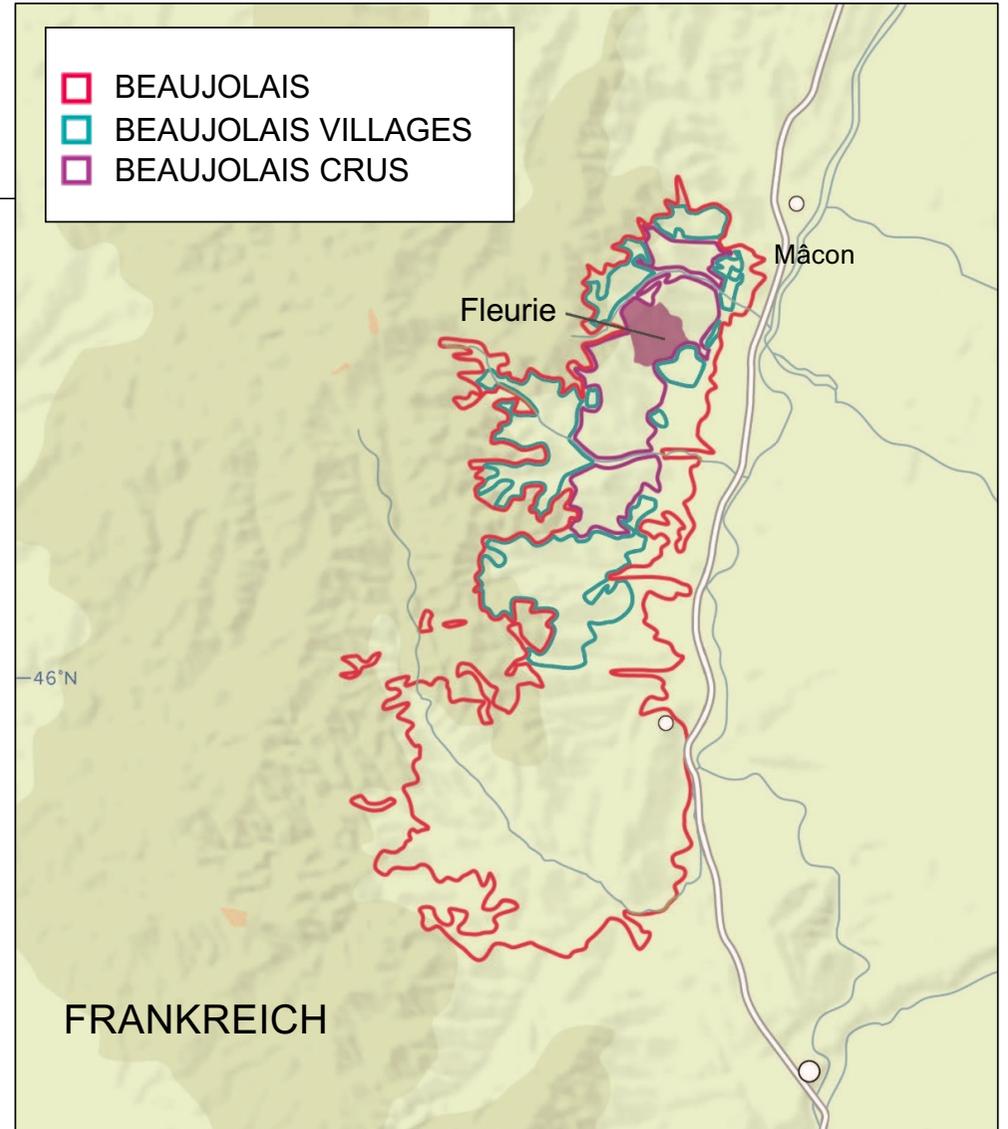
Typischerweise jung zu trinken



Gamay:



Beaujolais



Académie
du Vin

Nebbiolo



Nebbiolo



- Hohe Säure
- Hohes Tannin
- Rote Früchte:
rote Kirsche,
rote Pflaume
- Floral: *Rose, Veilchen*
- Kräuterwürzig: *getrocknete Kräuter*



- Typischerweise sortenrein
- Typischerweise voller Körper
- Reifung in Eiche ist üblich



Kühl

Gemässigt



- Sehr gute oder hervorragende Exemplare können reifen:
Pilze
Tabak
Leder



Nebbiolo



Académie
du Vin

Besten Dank für Ihr Feedback zum **Level 2 Kurs Wines!**

Kursfeedback



Google Rezension



Académie du Vin



Ende Session 1