Académie du Vin

WSET Level 2 Award in Wines

Expertenlösung zu den 40 Weinmustern des WSET Level 2

Session 1 – Sample 1: Pinot Grigio delle Venezie DOC, Frassinelli 2022

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausgeprägt			
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	☐ fast trocken ☐ mittelsüss			□s	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ <mark>schlank</mark>		☐ mittel		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr a			als 6 bis 8	Aromen)			
Abgang	□ kurz □ <mark>mittel</mark>				□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach □ akzeptabel □ gut					□ sehr gut		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Bi</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, <mark>Lim</mark>	<mark>ette</mark> , Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	arine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	, Melone, Pass	ionsfrucht	t, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (9ras, Tomatenb	olätter, Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze		<u> </u>	idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse							
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>		<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte, g	gekochte l	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahne							
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee							
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,							
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O			Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,
	Mandel, Haselnuss	s, Ho	nıg, Karamell					

Session 1 – Sample 2: Chenin Blanc "Terra" Fort Simon 2021

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehler	haft?)					
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief				
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	<mark>itronengelb</mark> ☐ Goldge		□ Bernsteing	elb	☐ Braun	
Geruch									
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>	□ unsauber (Fehler?)							
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	e <mark>prägt</mark>			
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)								
Geschmack	Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss	
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch				
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch				
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>			
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)								
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>				
Gesamteindruck									
Qualität	□ schwach	□a	ıkzeptabel □ gut □ <mark>sehr</mark> gut			□ <mark>sehr</mark> gut		☐ hervorragend	
Primäraromen									
Floral	Blüten, Rose, Veilo	hen							
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, Bii	ne, Traube						
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, Lim	ette, <mark>Orange</mark>						
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	arine						
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	, Ananas				
Krautig	Grüne Paprikasch			•					
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze		<u> </u>	idel, Fench	nel, Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse		<u> </u>						
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>		<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte, (gekochte l	Früchte			
Andere	nasse Steine, Bonl	oons							
Sekundäraromen									
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, <mark>Toas</mark>	t, <mark>Ge</mark>	<mark>bäck</mark> , Brioche,	Brotteig					
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie							
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, <mark>Zedernholz</mark> , Holzkohle, <mark>Rauch</mark> , Schokolade, Kaffee								
Tertiäraromen									
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell								
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss	_		Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska [.]	tnuss,	

Session 1 – Sample 3: Gewürztraminer Alsace AOC, GC Winzenberg Domaine Hubert Mayer, 2018

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		☐ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Zitronengelb	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten] verhalten ☐ mittel ☐ ausgeprägt						
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□trocken		□ <mark>fast</mark> trocke	<mark>en</mark>	☐ mittel	süss	□s	süss
Säure	□ <mark>niedrig</mark>		☐ mittel	<u> </u>	□ hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)							
Abgang	□ kurz	☐ mittel ☐			□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , <mark>Rose</mark> , Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Bi</mark>	<mark>rne</mark> , <mark>Traube</mark>					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	nette, <mark>Orange</mark>					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	t <mark>arine</mark>					
Tropische Früchte	Banane, <mark>Litschi</mark> , M	ango	o, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	t, <mark>Ananas</mark>			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomatent	olätter, Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze			idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse							
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>		•	<mark>nfrüchte</mark> , (gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	<mark>Butter</mark> , Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	lke, k	Kokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, l	Rauch, Schoko	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell							
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O			Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,
	Mandel, Haselnuss	s, Ho	nıg, Karamell					

Session 1 – Sample 4: Beaujolais-Villages, Vignerons de Bel -Air, 2020

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ <mark>Purpurrot</mark>	□F	Rubinrot	☐ Gran	atrot	☐ Braunrot	I	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber	(Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ mittel	(1 01110117	□ ausge	nrägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si		icht mehr	· ·			
Geschmack	(
	_		☐ fast trocke		_			
Süsse	□ trocken			en 	☐ mittel:	suss	□ si	uss
Säure Tannin	☐ niedrig ☐ niedrig		☐ mittel		□ hoch			
Alkohol	☐ niedrig		□ mittel		□ hoch			
Körper	□ nledrig □ schlank		☐ mittel		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ mittel			nrögt		
Aromaausprägung		on Ci	□ mittel □ ausgeprägt Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aron			. •		
Abgang	□ kurz	en si	e ilisgesailit li □ <mark>mittel</mark>	icht meni	□ lang	Aromeni		
	□ Kuiz		LI IIIIII		Li laliy			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach		akzeptabel	□ <mark>gut</mark>		☐ sehr gut		□ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, <mark>Veilo</mark>	<mark>chen</mark>						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	<mark>re</mark> , Pı	<mark>reiselbeere</mark> , <mark>Hi</mark>	<mark>mbeere</mark> , <mark>E</mark>	<mark>rdbeere</mark> , <mark>ro</mark>	<mark>ote</mark> Kirsche, <mark>ro</mark>	te <mark>Pfla</mark>	<mark>aume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni	isbee	ere, Brombeere	e, Heidelbe	eere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, <mark>Tomaten</mark>	<mark>ıblätter</mark> , Sp	pargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er Pfe	effer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	enfrüchte,	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche	, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	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, 2018

Optischer Eindruck	«								
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehler	haft?)					
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief				
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ <mark>Gran</mark> a	<mark>atrot</mark>	☐ Braunrot	ı	☐ Braun	
Geruch									
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)					
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>			
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	I		
Geschmack									
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	n	☐ mittel:	süss	□ si	iss	
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>				
Tannin	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>				
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>				
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□voll				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>			
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)								
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>				
Gesamteindruck									
Qualität	□ schwach		akzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>	
Primäraromen									
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen							
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, P	reiselbeere, Hir	nbeere, <mark>E</mark>	<mark>rdbeere</mark> , <mark>ro</mark>	<mark>ote</mark> Kirsche, <mark>ro</mark>	te <mark>Pfl</mark> a	<mark>ume</mark>	
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbee	ere, Brombeere	, Heidelbe	ere, <mark>schw</mark> a	<mark>arze Kirsche</mark> , s	chwa	rze Pflaume	
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomatenl	olätter, Sp	pargel				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, <mark>Laver</mark>	idel, Fenc	<mark>hel</mark> , Dill				
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er Pfe	effer, Lakritze						
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	eife F	rüchte, Trocke	<mark>nfrüchte</mark> ,	gekochte	Früchte			
Andere	<mark>nasse Steine</mark> , Bon	bons	;						
Sekundäraromen									
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig					
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne							
Eiche Vanille, <mark>Gewürznelke</mark> , Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, <mark>Rauch</mark> , Schokolade, Kaffee									
Tertiäraromen	Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnus	s, Wa	alnuss, Schokol	ade, Kaff	ee, Karame	ell			
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Le	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, <mark>nasses Laub, Waldboden</mark> , Karamell							

Session 2 – Sample 6: Gevrey-Chambertin AOC, Albert Bichot, 2018

Optischer Eindruck	<											
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)								
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief							
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun				
Geruch												
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber	(Fehler?)								
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	prägt						
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt n	icht mehr								
Geschmack												
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trock	an an	☐ mittel:	siiss	□ si	ïss				
Säure	☐ niedrig		☐ mittel		□ hoch		1					
Tannin	□ <mark>niedrig</mark>		☐ mittel		□ hoch							
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch							
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll							
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausgeprägt</mark>							
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)											
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang							
Gesamteindruck												
Qualität	□ schwach		akzeptabel	□gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend				
Primäraromen												
Floral	Blüten, Rose, Veilo	chen										
Rote Früchte	Rote Johannisbee		reiselbeere, Hi	mbeere, <mark>E</mark>	rdbeere, ro	ote Kirsche, ro	te Pfla	<mark>aume</mark>				
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni	isbee	ere, Brombeere	e, Heidelbe	ere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume				
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, <mark>Tomaten</mark>	<mark>blätter,</mark> Sp	pargel							
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill							
Scharfe Gewürze	Schwarzer/ <mark>weisse</mark>	er Pfe	<mark>effer,</mark> Lakritze									
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	eife <mark>F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	enfrüchte,	gekochte	Früchte						
Andere	<mark>nasse Steine,</mark> Bon	bons										
Sekundäraromen												
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig											
1	Diskuit, Diot, Toas	,			Butter, Käse, Sahne							
BSA												
BSA Eiche		ne	Kokosnuss, <mark>Ze</mark> o	<mark>dernholz,</mark> H	Holzkohle,	<mark>Rauch,</mark> Schoko	olade,	Kaffee				
	Butter, Käse, Sahr	ne	Kokosnuss, <mark>Ze</mark>	<mark>dernholz,</mark> F	Holzkohle,	<mark>Rauch,</mark> Schoko	olade,	Kaffee				
Eiche	Butter, Käse, Sahr	ne Ike, k					olade,	Kaffee				

Session 2 – Sample 7: Pinot Noir Russian River Valley, Mac Murray, 2020

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot	<u>I</u>	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ sauber		unsauber ((Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	 <mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	l	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel:	süss	□ si	üss
Säure	□ niedrig				□ <mark>hoch</mark>			
Tannin	□ <mark>niedrig</mark>		☐ mittel		□hoch			
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		□ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)							
Abgang	□ kurz		□ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach		akzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, P	reiselbeere, Hii	mbeere, <mark>E</mark>	<mark>rdbeere</mark> , <mark>ro</mark>	ote <mark>Kirsche</mark> , <mark>ro</mark>	te <mark>Pfla</mark>	aume
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbee	ere, Brombeere	, <mark>Heidelbe</mark>	ere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	pargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er Pfe	effer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	e <mark>ife</mark> F	<mark>rüchte</mark> , Trocke	enfrüchte,	<mark>gekochte</mark>	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bon	bons	;					
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	Eiche Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee							
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	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, 2021

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot	I	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		unsauber ((Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ mittel	(□ <mark>ausge</mark>	nrägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si		icht mehr				
Geschmack	· ·		3			,		
	D to a loo		□ foot two old		ittal			•
Süsse Säure	□ <mark>trocken</mark> □ niedrig		☐ fast trocke ☐ mittel	en 	☐ mittel:	suss	□si	JSS
Tannin	☐ niedrig		□ mittel		hoch			
Alkohol	☐ niedrig		□ mittel		□ hoch			
Körper	□ schlank		☐ mittel					
Intensität	□ verhalten		□ mittel		□ ausge	nrägt		
Aromaausprägung		ten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)						
Abgang	□ kurz							
Gesamteindruck					9			
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee		reiselbeere, Hi	mbeere, E	rdbeere, <mark>ro</mark>	ote Kirsche, ro	te Pfla	aume
Schwarze Früchte	Schwarze Johann							
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	pargel			<u> </u>
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er <mark>Pfe</mark>	<mark>ffer</mark> , Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	eife F	<mark>rüchte, Trocke</mark>	<mark>enfrüchte</mark> ,	gekochte	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee								
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnus:	s, Wa	alnuss, Schoko	lade, Kaff	ee, Karame	ell		

Session 2 – Sample 9: White Zinfandel California, Gallo Family Vineyards, 2021

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	□ <mark>Hellrosa</mark>		☐ Rosaorang	je	☐ Oranç	je		
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		unsauber ((Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ ausge	prägt				
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)						
Geschmack								
Süsse	□trocken		☐ fast trocke	en	□ <mark>mitte</mark>	<mark>süss</mark>	□s	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ <mark>niedrig</mark>		□ mittel		□ hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)						ı	
Abgang	□ <mark>kurz</mark> □ <mark>mittel</mark> □ lang							
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach □ <mark>akzeptabel</mark> □ <mark>gut</mark> □					□ sehr gut		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	hen						
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	ette, <mark>Orange</mark>					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	arine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	, Melone, Pass	ionsfrucht	t, Ananas			
Rote Früchte	Rote Johannisbee	<mark>re, Pr</mark>	eiselbeere, Hir	<mark>mbeere, Er</mark>	dbeere, ro	<mark>ote Kirsche</mark> , rot	e Pfla	nume
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni	isbee	re, Brombeere	, Heidelbe	ere, schwa	arze Kirsche, so	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, G	Pras, Tomaten	blätter, Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	lizinisch, Laver	ndel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	r Pfe	ffer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte, <mark>(</mark>	gekochte	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Gel	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ne						
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee							
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss	s, Wa	Inuss, Schoko	lade, Kaffe	e, Karame	ell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell							

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

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten	□ verhalten □ <mark>mittel</mark>			□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	Į.	
Geschmack	eschmack							
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□ süss	
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ <mark>schlank</mark>		☐ mittel		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Ar					Aromen)		
Abgang	□ kurz □ <mark>mittel</mark>			□ lang				
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□ akzeptabel □ gut				□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	<mark>Apfel</mark> , Stachelbeer	e, Bi	rne, Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, <mark>Lim</mark>	<mark>iette</mark> , Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	t <mark>arine</mark>					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	, Melone, Pass	ionsfrucht	t, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch							
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Laver	idel, <mark>Fencl</mark>	<mark>nel</mark> , Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse							
Fruchtreife	Unreife Früchte, re		rüchte, Trocke	nfrüchte, g	gekochte	Früchte		
Andere	<mark>nasse Steine</mark> , Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee							
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss	•		Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,

Session 3 – Sample 11: Riesling Spätlese, Trittenheimer Apotheke, Gebrüder Steffen, 2020

Optischer Eindruck	ζ.							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		☐ trüb (fehlei	haft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	☐ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	☐ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>eprägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□trocken		☐ fast trocke	n	□ <mark>mitte</mark>	<mark>lsüss</mark>	□s	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ <mark>niedrig</mark>		☐ mittel		□ hoch			
Körper	□ <mark>schlank</mark>		☐ mittel		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>eprägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Arome					Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	ıkzeptabel □ gut □ <mark>sehr gut</mark>				☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, Bi	rne, Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	tarine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, <mark>M</mark>	<mark>angc</mark>	<mark>,</mark> Melone, Pass	ionsfrucht	t, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomatent	olätter, Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Laven	idel, Fench	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	r Pfe	ffer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>			nfrüchte, (gekochte	Früchte		
Andere	<mark>nasse Steine</mark> , Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, 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, O	•		Benzin/Pe	trolnote, z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,
	Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell							

Session 3 – Sample 12: Vouvray AOC, Alliance de Loire «Les Fosses d'Hareng», 2020

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		☐ trüb (fehler	haft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten	verhalten						
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Geschmack								
Süsse	□ trocken		□ fast trocke	<mark>en</mark>	☐ mittel	süss	□s	süss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Arome						
Abgang	□ kurz	□ <mark>mittel</mark> □ lan						
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Biı</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	<mark>Nekt</mark>	tarine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	o, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	:, <mark>Ananas</mark>			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, <mark>(</mark>	<mark>Gras</mark> , Tomatenk	olätter, <mark>Sp</mark>	<mark>argel</mark>			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze,	, <mark>med</mark>	<mark>dizinisch</mark> , Laven	del, Fench	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse		·					
Fruchtreife	Unreife Früchte, re			nfrüchte, (gekochte l	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee							
Tertiäraromen	ertiäraromen							
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss			Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,

Session 3 – Sample 13: Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Château Dessewfy, 2013

Optischer Eindrucl	k							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Zitronengelb	□ Goldg	<mark>jelb</mark>	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>eprägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□trocken		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss		<mark>süss</mark>
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>eprägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten,</mark> Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	<mark>Apfel</mark> , Stachelbeer	e, <mark>Bi</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	nette, <mark>Orange</mark>					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nek	<mark>tarine</mark>					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, <mark>M</mark>	ango	<mark>o, Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	t, <mark>Ananas</mark>			
Krautig	Grüne Paprikasch			-	•			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze			<mark>idel</mark> , <mark>Fencl</mark>	<mark>nel</mark> , Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/ <mark>weisse</mark>							
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>			<mark>nfrüchte</mark> , (gekochte	Früchte		
Andere	<mark>nasse Steine</mark> , Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	<mark>lke</mark> , k	Kokosnuss, <mark>Zed</mark>	<mark>ernholz</mark> , H	olzkohle, <mark>l</mark>	<mark>Rauch</mark> , Schokol	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, <mark>Walnuss</mark> , Schokolade, Kaffee, <mark>Karamell</mark>							
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O			Benzin/Pe	etrolnote <mark>, z</mark>	Zimt, Ingwer, M	<mark>uska</mark>	tnuss,
	Mandel, Haselnuss	Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell						

Session 4 – Sample 14: Chablis 1er Cru AOC, Montée des Tonnerre, Domaine Soupé, 2021

Optischer Eindruck	ζ.							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	☐ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten □ mittel			□ ausge	prägt			
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)						1	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Abgang				□ <mark>lang</mark>				
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten,</mark> Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Bi</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, Lim	<mark>iette</mark> , Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	tarine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	, Melone, Pass	ionsfrucht	t, <mark>Ananas</mark>			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, <mark>(</mark>	<mark>∂ras</mark> , Tomatenk	olätter, Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Laver	idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	r Pfe	ffer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, re	e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte, 🤉	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	<mark>Biskuit</mark> , Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	lke, k	Cokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, I	Rauch, Schoko	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O	rang	enmarmelade,	Benzin/Pe	trolnote, z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,
	Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell							

Session 4 – Sample 15: Pouilly-Fuissé AOC, Closerie des Alisiers, «Trilogie de Terroir», 2020

Optischer Eindruck	ζ.							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	☐ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten □ mittel			□ ausge	prägt			
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)						1	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Abgang	□ kurz				☐ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Bi</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	t <mark>arine</mark>					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	angc	, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	t, <mark>Ananas</mark>			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomatent	olätter, Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Laver	idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	r Pfe	ffer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte, 🤉	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	<mark>Biskuit</mark> , Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	<mark>Butter</mark> , Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	<mark>lke</mark> , K	Cokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, <mark>l</mark>	<mark>Rauch</mark> , Schokol	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O	-		Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,
	Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell							

Session 4 – Sample 16: Chardonnay Russian River Valley California, Frei Brothers, 2020

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	haft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	<u>I</u>	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	n	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veilo	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Biı</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	t <mark>arine</mark>					
Tropische Früchte	<mark>Banane</mark> , Litschi, <mark>M</mark>	<mark>angc</mark>	<mark>o, Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	t, <mark>Ananas</mark>			
Krautig	Grüne Paprikasch			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze,	, med	dizinisch, Laver	del, Fench	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/ <mark>weisse</mark>							
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>			nfrüchte, <mark>(</mark>	<mark>gekochte l</mark>	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	<mark>t</mark> , Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	<mark>Butter</mark> , Käse, Sahn	e						
Eiche	<mark>Vanille</mark> , <mark>Gewürznel</mark>	<mark>ke</mark> , K	(okosnuss, <mark>Zed</mark>	<mark>ernholz</mark> , H	olzkohle, <mark>l</mark>	<mark>Rauch</mark> , Schokol	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss	_		Benzin/Pe	trolnote, z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,

Session 4 – Sample 17: Sancerre AOC, Domaine de la Perrière, L'Origine, 2021

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	haft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	süss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>eprägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, <mark>Stachelbeer</mark>	e, Bii	rne, Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	t <mark>arine</mark>					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, <mark>M</mark>	<mark>angc</mark>	, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (<mark>∋ras</mark> , Tomatenk	olätter, <mark>Sp</mark>	<mark>argel</mark>			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, <mark>Minze</mark>			idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse							
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>		<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte, (gekochte l	Früchte		
Andere	<mark>nasse Steine</mark> , Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	lke, k	Cokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, f	Rauch, Schokol	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell							
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss	•		Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,

Session 4 – Sample 18: Sauvignon Blanc Marlborough, Whitehaven, 2022

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		☐ trüb (fehlei	haft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>eprägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, <mark>Stachelbeer</mark>	<mark>e</mark> , Biı	rne, Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	<mark>Nekt</mark>	tarine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, <mark>M</mark>	ango	o, <mark>Melone</mark> , <mark>Pass</mark>	<mark>ionsfrucht</mark>	, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	•			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze,	, med	dizinisch, Laven	del, Fench	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/ <mark>weisse</mark>		<u> </u>					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>		<u>'</u>	nfrüchte, (gekochte l	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	oons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	ke, K	Kokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, f	Rauch, Schoko	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss	_		Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,

Session 4 – Sample 19: Viognier Pays d'Oc, Les Jamelles, 2021

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		☐ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ <mark>gut</mark>		□ sehr gut		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Biı</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	iette, <mark>Orange</mark>					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	tarine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	o, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	., Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch							
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze		<u> </u>	<mark>idel</mark> , Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse		·					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>			nfrüchte, g	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	ke, K	čokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, l	Rauch, Schoko	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss	-		Benzin/Pe	trolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,

Session 5 – Sample 20: Merlot Grande Réserve Pays d'Oc IGP, Maison Castel, 2021

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	erhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	☐ Gran	atrot	☐ Braunrot	<u>I</u>	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber	(Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trock	en	☐ mittel	süss	□ si	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Tannin	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	ı	
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□ a	akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, P	reiselbeere, Hi	mbeere, <mark>E</mark>	rdbeere, ro	ote Kirsche, ro	te Pfla	<mark>aume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbee	ere, Brombeer	e, Heidelbe	eere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, <mark>Tomater</mark>	<mark>ıblätter</mark> , Sı	pargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er Pfe	effer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	eife F	<mark>rüchte</mark> , Trock	enfrüchte,	gekochte	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	st, Ge	bäck, Brioche	, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	пе						
Eiche	Vanille, Gewürzne	<mark>lke</mark> , k	Kokosnuss, Ze	dernholz, ł	Holzkohle,	Rauch, Schok	olade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	ntliche Oxidation Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell							
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, L	eder.	Erde, Pilze, Fl	eisch, Tab	ak, nasses	Laub, Waldbo	den. l	Karamell

Session 5 – Sample 21: Château Mangot, Saint Emilion Grand Cru AOC, 2017

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	☐ Gran	atrot	☐ Braunrot	I	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		unsauber	(Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ mittel	(, , , , ,	□ <mark>ausge</mark>	nrägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si		icht mehr				
Geschmack	·		Ü			,		
	D to a local		□ foot trook		ittal			"
Süsse Säure	□ <mark>trocken</mark> □ niedrig		☐ fast trocke	en 	☐ mittel:	suss	□si	uss
Tannin	☐ niedrig		□ mittel		hoch			
Alkohol	☐ niedrig		☐ mittel		□ hoch			
Körper	schlank		□ mittel					
Intensität	□ verhalten		□ mittel		□ <mark>ausge</mark>	nrägt		
Aromaausprägung		en Si		icht mehr				
Abgang	□ kurz	ne unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen) urz						
Gesamteindruck					9			
Qualität	□ schwach	Па	akzeptabel	□gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee		reiselbeere, Hi	mbeere, <mark>E</mark>	rdbeere, ro	ote Kirsche, ro	te Pfla	aume
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbee	ere, <mark>Brombeere</mark>	e, Heidelbe	ere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	pargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er <mark>Pfe</mark>	<mark>ffer</mark> , Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	enfrüchte,	gekochte	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche	, Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	Eiche Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee							
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnus	s, Wa	alnuss, <mark>Schoko</mark>	<mark>lade</mark> , Kaff	ee, Karam	ell		
Fruchtentwicklung	Mandel, Haselnuss, Walnuss, <mark>Schokolade</mark> , Kaffee, Karamell Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell							

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

Optischer Eindruck	C							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehler	haft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot	□F	Rubinrot	☐ Grana	atrot	☐ Braunrot	1	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel	·	□ <mark>ausge</mark>	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	n	☐ mittel:	süss	□si	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Tannin	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	ı	
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□а	kzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Qualität Primäraromen	□ schwach	□а	ıkzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
	□ schwach Blüten, Rose, Veilc		ıkzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen		hen	·	·	rdbeere, ro		te Pfla	
Primäraromen Floral	Blüten, Rose, Veilc	hen re, Pr	reiselbeere, Hir	mbeere, E		ote Kirsche, <mark>ro</mark> t		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer	hen re, Pr <mark>sbee</mark>	reiselbeere, Hir <mark>ere, Brombeere</mark>	mbeere, E , Heidelbe	ere, schwa	ote Kirsche, <mark>ro</mark> t		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni	hen re, Pr <mark>sbee</mark> ote, G	reiselbeere, Hir e <mark>re</mark> , <mark>Brombeere</mark> Bras, Tomatenl	mbeere, E , Heidelbe olätter, Sp	ere, schwa pargel	ote Kirsche, <mark>ro</mark> t		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho	hen re, Pr sbee ote, G	reiselbeere, Hir e <mark>re</mark> , <mark>Brombeere</mark> Bras, Tomatenl dizinisch, Laver	mbeere, E , Heidelbe olätter, Sp	ere, schwa pargel	ote Kirsche, <mark>ro</mark> t		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze,	hen re, Pr sbee ote, G med r Pfe	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Bras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze	mbeere, Ei , Heidelbe plätter, Sp ndel, Fenc	ere, schwa pargel hel, Dill	ote Kirsche, <mark>ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse	hen re, Pr sbee ote, G med r Pfe	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Bras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze	mbeere, Ei , Heidelbe plätter, Sp ndel, Fenc	ere, schwa pargel hel, Dill	ote Kirsche, <mark>ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	hen re, Pr sbee ote, G med r Pfe	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Bras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze	mbeere, Ei , Heidelbe plätter, Sp ndel, Fenc	ere, schwa pargel hel, Dill	ote Kirsche, <mark>ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	hen re, Pr sbee ote, G med r Pfe eife F	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke	mbeere, E , Heidelbe olätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte,	ere, schwa pargel hel, Dill	ote Kirsche, <mark>ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk	hhen re, Pr sbee ote, C mec r Pfe sife F ooons	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke	mbeere, E , Heidelbe olätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte,	ere, schwa pargel hel, Dill	ote Kirsche, <mark>ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johannis Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toast	re, President of the control of the	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Bras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, E , Heidelbe olätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	ere, schwa pargel hel, Dill gekochte	ote Kirsche, <mark>ro</mark> arze Kirsche, s Früchte	chwa	<mark>aume</mark> rze Pflaume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toast Butter, Käse, Sahn	re, President of the control of the	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Bras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, E , Heidelbe olätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	ere, schwa pargel hel, Dill gekochte	ote Kirsche, <mark>ro</mark> arze Kirsche, s Früchte	chwa	<mark>aume</mark> rze Pflaume
Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA Eiche	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toast Butter, Käse, Sahn	hen re, Pr sbee ote, G mec r Pfe oons t, Ge e	reiselbeere, Hirere, Brombeere Bras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, El , Heidelbe olätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	ere, schwa pargel hel, Dill gekochte	ote Kirsche, <mark>rot</mark> arze Kirsche, s Früchte Rauch, Schoko	chwa	<mark>aume</mark> rze Pflaume

Session 5 – Sample 23: Cabernet Sauvignon Napa Valley, Louis Martini Winery, 2018

Optischer Eindruck	•							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		☐ mittel		□ <mark>tief</mark>			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot	!	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	 <mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□si	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Tannin	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	ı	
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
	□ schwach	Па	akzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Qualität	□ schwach Blüten, Rose, Veilc		akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Qualität Primäraromen		hen			rdbeere, ro		te Pfla	
Qualität Primäraromen Floral	Blüten, Rose, Veilc	hen re, Pr	reiselbeere, Hir	mbeere, E		ote Kirsche, ro		aume
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer	:hen re, Pr sbee	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark>	mbeere, E <mark>, Heidelbe</mark>	ere, schw	ote Kirsche, ro		aume
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni	chen re, Pr sbee ote, (reiselbeere, Hir ere, Brombeere Gras, Tomatenl	mbeere, E , <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp	eere, schw oargel	ote Kirsche, ro		aume
Qualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho	chen re, Pr sbee ote, (reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver	mbeere, E , <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp	eere, schw oargel	ote Kirsche, ro		aume
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze,	chen re, Pr sbee ote, (med er <mark>Pfe</mark>	reiselbeere, Hir ere, Brombeere Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze	mbeere, E <mark>, Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc	eere, schw pargel hel, Dill	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s		aume
Qualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse	chen re, Pr sbee ote, (med r Pfe	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver <mark>ffer</mark> , Lakritze <mark>rüchte</mark> , Trocke	mbeere, E <mark>, Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc	eere, schw pargel hel, Dill	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s		aume
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	chen re, Pr sbee ote, (med r Pfe	reiselbeere, Hir e <mark>re, Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver <mark>ffer</mark> , Lakritze <mark>rüchte</mark> , Trocke	mbeere, E <mark>, Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc	eere, schw pargel hel, Dill	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s		aume
Qualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	chen re, Pr sbee ote, (med er Pfe eife F	reiselbeere, Hir ere, Brombeere Gras, Tomaten dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke	mbeere, E , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc enfrüchte,	eere, schw pargel hel, Dill	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s		aume
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk	then re, Pressbee re, Pressbee re, Control	reiselbeere, Hir ere, Brombeere Gras, Tomaten dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke	mbeere, E , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc enfrüchte,	eere, schw pargel hel, Dill	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s		aume
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toas	re, President of the control of the	reiselbeere, Hir ere, Brombeere Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, E , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc enfrüchte, Brotteig	eere, schw oargel hel, Dill gekochte	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s Früchte	schwa	aume <mark>rze Pflaume</mark>
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	re, President of the control of the	reiselbeere, Hir ere, Brombeere Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, E , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc enfrüchte, Brotteig	eere, schw oargel hel, Dill gekochte	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s Früchte	schwa	aume <mark>rze Pflaume</mark>
Oualität Primäraromen Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA Eiche	Blüten, Rose, Veilc Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	re, Prospective of the content of th	reiselbeere, Hir ere, Brombeere Gras, Tomaten dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, E , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	eere, schw oargel hel, Dill gekochte Holzkohle,	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s Früchte Rauch, Schoke	schwa	aume <mark>rze Pflaume</mark>

Session 5 – Sample 24: Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2020

Optischer Eindruck	«							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		☐ mittel		□ <mark>tief</mark>			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot	I	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	I	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□ si	iss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Tannin	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	Па	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		□ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, Pı	reiselbeere, Hir	mbeere, E	rdbeere, <mark>ro</mark>	ote Kirsche, ro	te Pfla	aume
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbee	ere, <mark>Brombeere</mark>	, <mark>Heidelbe</mark>	<mark>eere</mark> , schwa	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	pargel			
Kräuterwürzig	<mark>Eukalyptus</mark> , Minze	, med	dizinisch, <mark>Lave</mark> r	<mark>ndel</mark> , Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er <mark>Pfe</mark>	<mark>ffer</mark> , <mark>Lakritze</mark>					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	eife F	<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte,	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	st, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	Vanille, <mark>Gewürzne</mark>	<mark>lke</mark> , k	Kokosnuss, <mark>Zec</mark>	<mark>lernholz</mark> , H	Holzkohle,	Rauch, Schoko	olade,	Kaffee
Tertiäraromen	Tertiäraromen							
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnus	s, Wa	alnuss, Schoko	lade, Kaff	ee, Karam	ell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Le	eder	Frde Pilze Fle	isch Tah	ak nasses	Laub Waldbo	den k	(aramell

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

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	haft?)				
Farbtiefe	□ blass		☐ mittel		□ <mark>tief</mark>			
Farbton	☐ Purpurrot		R <mark>ubinrot</mark>	□ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr				
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke		☐ mittel:	oüoo	□ si	üoo
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ hoch	suss	☐ SI	155
Tannin	☐ niedrig		☐ mittel		□ hoch			
Alkohol	☐ niedrig		☐ mittel		□ hoch			
Körper	□ schlank		☐ mittel					
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	nrägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si		cht mehr	- U			
Abgang	□ kurz	011 01	□ mittel		□ <mark>lang</mark>	7.11.0111,		
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee		reiselbeere, Hir	nbeere, E	rdbeere, ro	ote Kirsche, ro	te Pfla	aume
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni	isbee	ere, Brombeere	, Heidelbe	ere, schw	arze Kirsche, s	chwa	<mark>rze Pflaume</mark>
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	argel			<u> </u>
Kräuterwürzig	<mark>Eukalyptus</mark> , Minze	, med	dizinisch, Laver	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er <mark>Pfe</mark>	<mark>ffer</mark> , <mark>Lakritze</mark>					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	eife F	rüchte, <mark>Trocke</mark>	<mark>nfrüchte</mark> ,	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	Vanille, Gewürzne	lke, <mark>k</mark>	<mark>(okosnuss</mark> , Zed	lernholz, H	łolzkohle,	Rauch, <mark>Schoko</mark>	o <mark>lade</mark> ,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	<mark>Mandel</mark> , Haselnuss	s, Wa	alnuss, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karame	ell		

Session 6 – Sample 26: Côtes-du-Rhône AOC, E. Guigal, 2019

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot	<u>I</u>	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		unsauber ((Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel:	siiss	□ si	üss
Säure	□ niedrig		□ mittel		□ hoch			
Tannin	□ <mark>niedrig</mark>		☐ mittel		□ hoch			
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt n	icht mehr		• •		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ <mark>gut</mark>		□ sehr gut		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee		reiselbeere, <mark>Hi</mark>	mbeere, E	rdbeere, ro	ote Kirsche, ro	te Pfla	<mark>aume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbee	ere, Brombeere	e, <mark>Heidelbe</mark>	eere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	pargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er <mark>Pfe</mark>	<mark>ffer</mark> , Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	eife F	<mark>rüchte</mark> , Trocke	enfrüchte,	gekochte	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	Vanille, Gewürzne	lke, k	(okosnuss, Zed	dernholz, H	Holzkohle,	Rauch, Schok	olade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnus	s, Wa	alnuss, Schoko	lade, Kaff	ee, Karam	ell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Le	eder,	Erde, Pilze, Fle	eisch, Tab	ak, nasses	Laub, Waldbo	den, l	Karamell

Session 6 – Sample 27: Châteauneuf-du-Pape AOC «Alchimie», Domaine des 3 Celliers, 2019

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	haft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot	□F	Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot	ı	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel	<u> </u>	□ <mark>ausge</mark>	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	l	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel:	süss	□ si	üss
Säure	□ niedrig		□ mittel		□ hoch			
Tannin	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Alkohol	☐ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□а	akzeptabel	□gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
			•	3		0		
Primäraromen			'	3		0		U
Primäraromen Floral	Blüten, Rose, Veilc	chen	·	J		3		
	Blüten, Rose, Veilo Rote Johannisbee				rdbeere, ro	-	te Pfla	
Floral	i i	re, Pr	reiselbeere, Hir	mbeere, <mark>E</mark>		ote Kirsche, ro		aume
Floral Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, Pr isbee	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark>	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe	ere, schw	ote Kirsche, ro		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte	Rote Johannisbeel Schwarze Johanni	re, Pr isbee ote, (reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp	eere, schw oargel	ote Kirsche, ro		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasch	re, Pr isbee ote, (, med	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp	eere, schw oargel	ote Kirsche, ro		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze,	re, Pr isbee ote, (, med er <mark>Pfe</mark>	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver <mark>ffer, Lakritze</mark>	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc	eere, schw pargel hel, Dill	<mark>ote Kirsche, ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse	re, Pr isbee ote, C , med er <mark>Pfe</mark> eife F	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver <mark>ffer, Lakritze rüchte</mark> , Trocke	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc	eere, schw pargel hel, Dill	<mark>ote Kirsche, ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	re, Pr isbee ote, C , med er <mark>Pfe</mark> eife F	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver <mark>ffer, Lakritze rüchte</mark> , Trocke	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc	eere, schw pargel hel, Dill	<mark>ote Kirsche, ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	re, Pr isbee ote, (, med er <mark>Pfe</mark> eife F bons	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver <mark>ffer, Lakritze</mark> rüchte, Trocke	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte,	eere, schw pargel hel, Dill	<mark>ote Kirsche, ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl	re, Pr isbee ote, (, med er <mark>Pfe</mark> eife F bons t, Ge	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver <mark>ffer, Lakritze</mark> rüchte, Trocke	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte,	eere, schw pargel hel, Dill	<mark>ote Kirsche, ro</mark> arze Kirsche, s		aume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl Biskuit, Brot, Toas	re, Prisbee ote, () , mec r Pfe bons t, Ge	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc infrüchte, Brotteig	eere, schw oargel hel, Dill <mark>gekochte</mark>	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s Früchte	chwa	<mark>aume</mark> rze Pflaume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	re, Prisbee ote, () , mec r Pfe bons t, Ge	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, <mark>E</mark> , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc infrüchte, Brotteig	eere, schw oargel hel, Dill <mark>gekochte</mark>	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s Früchte	chwa	<mark>aume</mark> rze Pflaume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA Eiche	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	re, Prisbee ote, (, mec Pfe eife F bons tt, Ge	reiselbeere, Hir ere, <mark>Brombeere</mark> Gras, Tomatenl dizinisch, Laver ffer, <mark>Lakritze</mark> rüchte, Trocke bäck, Brioche,	mbeere, E , Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	eere, schw oargel hel, Dill gekochte Holzkohle,	ote Kirsche, ro arze Kirsche, s Früchte Rauch, Schoko	chwa	<mark>aume</mark> rze Pflaume

Session 6 – Sample 28: Navarra DOC, Viña Zorzal, 2020

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ <mark>Hellrosa</mark>		☐ Rosaorang	je	☐ Oranç	je		
Geruch								
Reintönigkeit	□ sauber		unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	n Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	eprägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Sie	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□а	ıkzeptabel	□ <mark>gut</mark>		□ sehr gut		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, <mark>Veilc</mark>	<mark>hen</mark>						
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	Nekt	arine					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Ma	ango	, Melone, Pass	ionsfrucht	t, Ananas			
Rote Früchte	Rote Johannisbeer	e, Pr	eiselbeere, Hir	nbeere, Er	dbeere, ro	ote Kirsche, rot	e Pfla	<mark>iume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni	sbee	re, Brombeere	, Heidelbe	ere, schwa	arze Kirsche, so	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikascho	ote, G	Tomatenl	<mark>olätter</mark> , Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, <mark>Minze</mark> ,	med	lizinisch, Laver	idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse							
Fruchtreife	Unreife Früchte, re	ife F	rüchte, Trocke	nfrüchte, (gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonk	ons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toast	t, Gel	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	е						
Eiche	Vanille, Gewürznel	ke, K	okosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, l	Rauch, Schoko	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss	, Wa	Inuss, Schokol	ade, Kaffe	e, Karame	ell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Le	der,	Erde, Pilze, Fle	isch, Taba	ık, nasses	Laub, Waldboo	den, k	Karamell

Session 6 – Sample 29: Rioja Licenciado Reserva, Bodegas Burgo Viejo, 2018

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	I	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel:	süss	□ si	iss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Tannin	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	•	
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	hen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, P	reiselbeere, Hir	mbeere, E	rdbeere, <mark>ro</mark>	ote Kirsche, ro	te Pfla	<mark>iume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbee	ere, Brombeere	, <mark>Heidelbe</mark>	ere, schwa	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	argel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, <mark>Lave</mark> r	<mark>ndel</mark> , Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er <mark>Pfe</mark>	<mark>ffer</mark> , Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, re	eife F	rüchte, Trocke	nfrüchte,	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
G I I								
Sekundäraromen								
Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
	Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahr		bäck, Brioche,	Brotteig				
Hefesatz, Autolyse		ie			łolzkohle,	Rauch, Schoko	olade,	Kaffee
Hefesatz, Autolyse BSA	Butter, Käse, Sahr	ie			lolzkohle,	Rauch, Schoko	olade,	Kaffee
Hefesatz, Autolyse BSA Eiche	Butter, Käse, Sahr	lke, k	<mark>(okosnuss</mark> , Zec	lernholz, F			olade,	Kaffee

Session 6 – Sample 30: Malbec Reserve Mendoza , Bodega Piedra Nepra, 2022

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehlei	haft?)				
Farbtiefe	□ blass		☐ mittel		□ <mark>tief</mark>			
Farbton	□ <mark>Purpurrot</mark>		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ sauber		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	n	☐ mittel:	süss	□si	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Tannin	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach		akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veilo	hen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, P	reiselbeere, Hir	nbeere, E	rdbeere, ro	ote Kirsche, ro	te Pfla	aume
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni	isbee	ere, Brombeere	, Heidelbe	ere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomaten	blätter, Sp	pargel			·
Kräuterwürzig	Fulsalumtus Mines							
	Eukalyptus, Minze,	, med	dizinisch, Laver	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse			ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze Fruchtreife		er <mark>Pfe</mark>	ffer, <mark>Lakritze</mark>			Früchte		
	Schwarzer/weisse	er <mark>Pfe</mark> e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , <mark>Lakritze</mark> rüchte, Trocke			Früchte		
Fruchtreife	Schwarzer/weisse Unreife Früchte, <mark>re</mark>	er <mark>Pfe</mark> e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , <mark>Lakritze</mark> rüchte, Trocke			Früchte		
Fruchtreife Andere	Schwarzer/weisse Unreife Früchte, <mark>re</mark>	er <mark>Pfe</mark> e <mark>ife F</mark> bons	<mark>rffer, Lakritze</mark> <mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte,		Früchte		
Fruchtreife Andere Sekundäraromen	Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl	er <mark>Pfe</mark> eife F bons t, Ge	<mark>rffer, Lakritze</mark> <mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte,		Früchte		
Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse	Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl Biskuit, Brot, Toas	er <mark>Pfe</mark> eife F bons t, Ge	<mark>rüchte</mark> , Trocke rüchte, Trocke bäck, Brioche,	nfrüchte, Brotteig	gekochte		olade,	Kaffee
Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA	Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	er <mark>Pfe</mark> eife F bons t, Ge	<mark>rüchte</mark> , Trocke rüchte, Trocke bäck, Brioche,	nfrüchte, Brotteig	gekochte		olade,	Kaffee
Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA Eiche	Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonl Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	er <mark>Pfe</mark> eife F bons t, Ge ne	riger, Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche, Kokosnuss, Zed	nfrüchte, Brotteig Iernholz, h	<mark>gekochte</mark> Holzkohle,	Rauch, <mark>Schoko</mark>	olade,	Kaffee

Session 6 – Sample 31: Pinotage Coastal Region W.O., MAN Family Wines, 2020

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot	□ <mark>Rι</mark>	<mark>ıbinrot</mark>	□ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber ((Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Sie	insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	∍n	☐ mittel:	süss	□ si	üss
Säure	□ niedrig		□ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Tannin	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähl	en Sie	insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□ ak	zeptabel	□gut		□ <mark>sehr gut</mark>		□ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, Pre	iselbeere, Hi	mbeere, E	rdbeere, <mark>ro</mark>	ote Kirsche, ro	te Pfla	<mark>aume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johann	isbeer	e, <mark>Brombeere</mark>	e, Heidelbe	eere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, Gr	as, Tomaten	blätter, Sp	pargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	e, <mark>medi</mark> z	<mark>zinisch</mark> , Lave	ndel, <mark>Fenc</mark>	<mark>hel</mark> , Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er Pfeff	er, <mark>Lakritze</mark>					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	<mark>eife Fri</mark>	<mark>ichte</mark> , Trocke	enfrüchte,	gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	st, Geb	äck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	Vanille, Gewürzne	lke, Ko	kosnuss, Zed	dernholz, <mark>F</mark>	<mark>lolzkohle</mark> ,	Rauch, Schoko	olade,	Kaffee
T4:20								
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnus	s, Walr	nuss, Schoko	lade, Kaff	ee, Karam	ell		

Session 7 – Sample 32: Gavi di Gavi DOCG, Fontanafredda, 2021

Optischer Eindruck	ζ.							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		☐ trüb (fehlei	rhaft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		□ tief			
Farbton	☐ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	elb	☐ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)	1	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		☐ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ <mark>sehr gut</mark>		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	<mark>Blüten</mark> , Rose, Veild	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Bi</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, <mark>Lim</mark>	<mark>iette</mark> , Orange					
Steinobst	<mark>Pfirsich</mark> , Aprikose,	<mark>Nekt</mark>	t <mark>arine</mark>					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	angc	o, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	., Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, Tomatent	olätter, <mark>Sp</mark>	<mark>argel</mark>			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Laver	idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	r Pfe	ffer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	nfrüchte, (gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	lke, k	Kokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, I	Rauch, Schoko	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O	rang	enmarmelade,	Benzin/Pe	trolnote, z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,
	Mandel, Haselnuss	s, Ho	nig, Karamell					

Session 7 – Sample 33: Salento IGP, Due Palme Fiano, Bagnara, 2021

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		☐ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	□ Grüngelb		Z <mark>itronengelb</mark>	☐ Goldg	jelb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel	süss	□s	üss
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)		
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veilo	hen						
Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeer	e, <mark>Biı</mark>	<mark>rne</mark> , Traube					
Zitrusfrüchte	Grapefruit, <mark>Zitrone</mark>	, Lim	ette, Orange					
Steinobst	Pfirsich, Aprikose,	<mark>Nekt</mark>	t <mark>arine</mark>					
Tropische Früchte	Banane, Litschi, M	ango	o, <mark>Melone</mark> , Pass	ionsfrucht	t, Ananas			
Krautig	Grüne Paprikasch							
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze			idel, Fencl	nel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse							
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>			nfrüchte, (gekochte	Früchte		
Andere	nasse Steine, Bonl	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahn	ie						
Eiche	Vanille, Gewürznel	lke, K	Cokosnuss, Zed	ernholz, H	olzkohle, l	Rauch, Schoko	lade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan,	Has	elnuss, Walnus	s, Schoko	lade, Kaffe	ee, Karamell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, O Mandel, Haselnuss	-		Benzin/Pe	etrolnote, Z	Zimt, Ingwer, M	uska	tnuss,

Session 7 – Sample 34: Barbera d'Asti DOCG «La Villa», Tenuta Olim Bauda, 2019

Optischer Eindruck	<							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	rhaft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		□ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		unsauber ((Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	<u>I</u>	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel:	süss	□ si	üss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Tannin	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt n	icht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	l	
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach		akzeptabel	□ <mark>gut</mark>		□ sehr gut		□ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veild	chen						
Rote Früchte	Rote Johannisbee	re, P	reiselbeere, Hi	mbeere, <mark>E</mark>	<mark>rdbeere</mark> , <mark>ro</mark>	ote Kirsche, ro	te Pfla	<mark>aume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni	isbee	ere, Brombeere	e, <mark>Heidelbe</mark>	ere, schw	arze Kirsche, s	chwa	rze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikasch	ote, (Gras, <mark>Tomaten</mark>	<mark>blätter</mark> , Sp	pargel			
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze	, med	dizinisch, Lave	ndel, Fenc	hel, Dill			
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisse	er Pfe	effer, Lakritze					
Fruchtreife	Unreife Früchte, <mark>re</mark>	e <mark>ife F</mark>	<mark>rüchte</mark> , Trocke	enfrüchte,	gekochte	<mark>Früchte</mark>		
Andere	nasse Steine, Bon	bons						
Sekundäraromen								
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, Brot, Toas	t, Ge	bäck, Brioche,	Brotteig				
BSA	Butter, Käse, Sahr	ne						
Eiche	Vanille, Gewürzne	lke, ł	Kokosnuss, Zed	dernholz, F	łolzkohle,	<mark>Rauch</mark> , Schoko	olade,	Kaffee
Tertiäraromen								
Absichtliche Oxidation	Mandel, Haselnuss	s, Wa	alnuss, Schoko	lade, Kaff	ee, Karam	ell		
Fruchtentwicklung	Trockenfrüchte, Le	eder,	Erde, Pilze, Fle	eisch, Tab	ak, nasses	Laub, Waldbo	den, l	Karamell

Session 7 – Sample 35: Valpolicella Classico DOC, Frescaripa Bardolino, MASI, 2021

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehler	haft?)				
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		☐ tief			
Farbton	☐ Purpurrot		Rubinrot	☐ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>	<u> </u>	□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	I	
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel:	süss	□ si	iss
Säure	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Tannin	□ <mark>niedrig</mark>		☐ mittel		□hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ <mark>mittel</mark>		□ voll			
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausge	prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	I	
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□a	kzeptabel	□ <mark>gut</mark>		□ sehr gut		☐ hervorragend
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, Veilc	hen						
Rote Früchte	Rote Johannisbeer	D.						
Calaurana Fuñaleta		e, Pi	<mark>reiselbeere</mark> , Hir	nbeere, E	rdbeere, <mark>ro</mark>	ote Kirsche, ro	te Pfla	<mark>aume</mark>
Schwarze Früchte	Schwarze Johanni		, ·		*			
Krautig	Schwarze Johanni Grüne Paprikascho	sbee	re, Brombeere	, Heidelbe	ere, schw			
		sbee ote, (ere, Brombeere Gras, <mark>Tomatenl</mark>	, Heidelbe <mark>blätter</mark> , Sp	ere, schwa			
Krautig	Grüne Paprikascho	sbee ote, (med	re, Brombeere Gras, <mark>Tomatenl</mark> Iizinisch, Laver	, Heidelbe <mark>blätter</mark> , Sp	ere, schwa			
Krautig Kräuterwürzig	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze,	sbee ote, (med r <mark>Pfe</mark>	ere, Brombeere Gras, <mark>Tomatenl</mark> Jizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze	, Heidelbe <mark>blätter</mark> , Sp ndel, Fenc	ere, schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse	sbee ote, (med r <mark>Pfe</mark> sife F	ere, Brombeere Gras, <mark>Tomatenl</mark> Jizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze	, Heidelbe <mark>blätter</mark> , Sp ndel, Fenc	ere, schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	sbee ote, (med r <mark>Pfe</mark> sife F	ere, Brombeere Gras, <mark>Tomatenl</mark> Jizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze	, Heidelbe <mark>blätter</mark> , Sp ndel, Fenc	ere, schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	sbee ote, (med r <mark>Pfe</mark> oons	ere, Brombeere Bras, <mark>Tomatenl</mark> dizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze rüchte, Trocke	, Heidelbe <mark>blätter</mark> , Sp ndel, Fenc nfrüchte,	ere, schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk	sbee ote, (med r <mark>Pfe</mark> oife F cons	ere, Brombeere Bras, <mark>Tomatenl</mark> dizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze rüchte, Trocke	, Heidelbe <mark>blätter</mark> , Sp ndel, Fenc nfrüchte,	ere, schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toast	sbee ote, (med r <mark>Pfe</mark> pife F pons t, Ge	ere, Brombeere Bras, <mark>Tomatenl</mark> dizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	, Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	ere, schwa pargel hel, Dill gekochte	arze Kirsche, s Früchte	chwa	rze Pflaume
Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toast Butter, Käse, Sahn	sbee ote, (med r <mark>Pfe</mark> pife F pons t, Ge	ere, Brombeere Bras, <mark>Tomatenl</mark> dizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	, Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	ere, schwa pargel hel, Dill gekochte	arze Kirsche, s Früchte	chwa	rze Pflaume
Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA Eiche	Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toast Butter, Käse, Sahn	sbeechte, (median recorded re	ere, Brombeere Bras, <mark>Tomatenl</mark> dizinisch, Laver <mark>ffer,</mark> Lakritze rüchte, Trocke bäck, Brioche,	, Heidelbe blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	ere, schwa pargel hel, Dill gekochte	arze Kirsche, s Früchte Rauch, Schoko	chwa	rze Pflaume

Session 7 – Sample 36: Chianti Classico Riserva DOCG, Tenute Piccini, 2019

Optischer Eindruck	C							
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehle	haft?)				
Farbtiefe	□ blass		□ <mark>mittel</mark>		☐ tief			
Farbton	☐ Purpurrot	□ R	<mark>ubinrot</mark>	☐ Grana	atrot	☐ Braunrot	I	☐ Braun
Geruch								
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)				
Intensität	□ verhalten		` □ <mark>mittel</mark>	· ·	□ ausge	 prägt		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Sie	insgesamt ni	cht mehr		. •		
Geschmack								
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocke	en	☐ mittel:	süss	□ si	iss
Säure	□ niedrig		□ mittel		□ <mark>hoch</mark>			
Tannin	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch			
Alkohol	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□hoch			
Körper	□ schlank		□ mittel		□ voll			
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>		
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Sie	e insgesamt ni	cht mehr	als 6 bis 8	Aromen)	I	
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>			
Gesamteindruck								
Qualität	□ schwach	□al	kzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>
Primäraromen								
Floral	Blüten, Rose, <mark>Veilc</mark>	<mark>chen</mark>						
	Blüten, Rose, <mark>Veilc</mark> Rote Johannisbeel		eiselbeere, Hir	nbeere, <mark>E</mark> l	rdbeere, ro	ote Kirsche, ro	te Pfla	aume
Floral		re, Pre						
Floral Rote Früchte	Rote Johannisbeer	re, Pre isbeer	re, Brombeere	, <mark>Heidelbe</mark>	ere, schwa			
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte	Rote Johannisbeel Schwarze Johanni	re, Pre isbeer ote, G	re, Brombeere Gras, Tomatenl	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp	<mark>ere</mark> , schwa pargel			
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasch	re, Pre isbeer ote, G , med	re, Brombeere Fras, Tomatenl izinisch, <mark>Laver</mark>	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp	<mark>ere</mark> , schwa pargel			
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze	re, Pre isbeer ote, G , med er <mark>Pfef</mark>	re, Brombeere Gras, Tomaten Izinisch, <mark>Laver</mark> I <mark>fer</mark> , Lakritze	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp <mark>ndel</mark> , Fenc	<mark>ere</mark> , schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse	re, Pre isbeer ote, G , med er <mark>Pfef</mark> eife Fr	re, Brombeere Gras, Tomaten Izinisch, <mark>Laver</mark> I <mark>fer</mark> , Lakritze	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp <mark>ndel</mark> , Fenc	<mark>ere</mark> , schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	re, Pre isbeer ote, G , med er <mark>Pfef</mark> eife Fr	re, Brombeere Gras, Tomaten Izinisch, <mark>Laver</mark> I <mark>fer</mark> , Lakritze	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp <mark>ndel</mark> , Fenc	<mark>ere</mark> , schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re	re, Preisbeer ote, G , medi er <mark>Pfef</mark> eife Fr bons	re, Brombeere Gras, Tomatenl izinisch, <mark>Laver</mark> <mark>fer</mark> , Lakritze F <mark>üchte</mark> , Trocke	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte,	<mark>ere</mark> , schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk	re, Preisbeer ote, G , med , med er <mark>Pfef</mark> eife Fr bons	re, Brombeere Gras, Tomatenl izinisch, <mark>Laver</mark> <mark>fer</mark> , Lakritze F <mark>üchte</mark> , Trocke	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte,	<mark>ere</mark> , schwa pargel hel, Dill	arze Kirsche, s		
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikasche Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toas	re, Preisbeer ote, G, medier Pfefeife Freisbons	re, Brombeere Gras, Tomatenl izinisch, <mark>Laver fer</mark> , Lakritze <mark>üchte</mark> , Trocke Däck, Brioche,	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	eere, schwa pargel hel, Dill gekochte	arze Kirsche, s Früchte	chwa	rze Pflaume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	re, Preisbeer ote, G, medier Pfefeife Freisbons	re, Brombeere Gras, Tomatenl izinisch, <mark>Laver fer</mark> , Lakritze <mark>üchte</mark> , Trocke Däck, Brioche,	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	eere, schwa pargel hel, Dill gekochte	arze Kirsche, s Früchte	chwa	rze Pflaume
Floral Rote Früchte Schwarze Früchte Krautig Kräuterwürzig Scharfe Gewürze Fruchtreife Andere Sekundäraromen Hefesatz, Autolyse BSA Eiche	Rote Johannisbeer Schwarze Johanni Grüne Paprikascho Eukalyptus, Minze, Schwarzer/weisse Unreife Früchte, re nasse Steine, Bonk Biskuit, Brot, Toas Butter, Käse, Sahn	re, Proisbeer ote, G, medier Pfefebons tt, Gebons lke, Ko	re, Brombeere Gras, Tomatenl izinisch, <mark>Laver fer</mark> , Lakritze Füchte, Trocke Däck, Brioche,	, <mark>Heidelbe</mark> blätter, Sp ndel, Fenc nfrüchte, Brotteig	pere, schwa pargel hel, Dill gekochte	arze Kirsche, s Früchte Rauch, Schoko	chwa	rze Pflaume

Session 7 – Sample 37: Sauternes AOC «Château Barbier», 2016

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

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

Optischer Eindruck	(
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehlerhaft?)						
Farbtiefe	□ <mark>blass</mark>		☐ mittel		☐ tief				
Farbton	☐ Grüngelb ☐ Z		ı <mark>Zitronengelb</mark> □ Goldg		elb	□ Bernsteing	elb	☐ Braun	
Geruch									
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		□ unsauber (Fehler?)					
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausgeprägt</mark>				
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)								
Geschmack									
Süsse	□ <mark>trocken</mark>		☐ fast trocken		☐ mittelsüss		□ süss		
Säure	□ niedrig		□ <mark>mittel</mark>		□ hoch				
Alkohol	□ <mark>niedrig</mark>		☐ mittel		□ hoch				
Körper	□ <mark>schlank</mark>		☐ mittel		□ voll				
Intensität	□ verhalten		□ <mark>mittel</mark>		□ ausgeprägt				
Aromaausprägung	Siehe unten (wähle	en Si	e insgesamt ni	cht mehr a	als 6 bis 8	Aromen)			
Abgang	□ kurz		□ <mark>mittel</mark>		□ lang				
Gesamteindruck									
Qualität	□schwach □a		kzeptabel 🛮 gut		□ <mark>sehr gut</mark>			□ 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, <mark>Spargel</mark>								
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, <mark>medizinisch</mark> , Lavendel, <mark>Fenchel</mark> , Dill								
Scharfe Gewürze	Schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze								
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte								
Andere	nasse Steine, Bonbons								
Sekundäraromen									
Hefesatz, Autolyse	Biskuit, <mark>Brot</mark> , <mark>Toast</mark> , Gebäck, <mark>Brioche</mark> , <mark>Brotteig</mark>								
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, <mark>Ingwer</mark> , Muskatnuss, Mandel, <mark>Haselnuss</mark> , Honig, Karamell								

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

Optischer Eindruck	<								
Klarheit	□ <mark>klar</mark>		□ trüb (fehlerhaft?)						
Farbtiefe	□ blass		☐ mittel		□ <mark>tief</mark>				
Farbton	□ Purpurrot □ F		Rubinrot	□ Grana	atrot	☐ Braunrot		☐ Braun	
Geruch									
Reintönigkeit	□ <mark>sauber</mark>		unsauber (Fehler?)					
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausgeprägt</mark>				
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)								
Geschmack									
Süsse	□trocken		☐ fast trocken		☐ mittelsüss		□ <mark>süss</mark>		
Säure	□ niedrig		□ mittel		□ hoch				
Tannin	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>				
Alkohol	□ niedrig		☐ mittel		□ <mark>hoch</mark>				
Körper	□ schlank		☐ mittel		□ <mark>voll</mark>				
Intensität	□ verhalten		☐ mittel		□ <mark>ausge</mark>	<mark>prägt</mark>			
Aromaausprägung	Siehe unten (wählen Sie insgesamt nicht mehr als 6 bis 8 Aromen)								
Abgang	□ kurz		☐ mittel		□ <mark>lang</mark>				
Gesamteindruck									
Qualität	□ schwach		akzeptabel	□ gut		□ sehr gut		□ <mark>hervorragend</mark>	
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, <mark>reife Früchte</mark> , Trockenfrüchte, <mark>gekochte Früchte</mark>								
Andere	nasse Steine, Bonbons								
Sekundäraromen									
Hefesatz, Autolyse	Autolyse Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig								
BSA	Butter, Käse, Sahne								
Eiche	Eiche Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, <mark>Zedernholz</mark> , Holzkohle, <mark>Rauch</mark> , Schokolade, Kaffee								
Tertiäraromen									
Absichtliche Oxidation Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell									
L	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell								

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

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



