

# Weinprobe

<p>Name / Rebe: _____ Jahrgang: _____</p> <p>Anbaugebiet / Lage _____</p> <p>Qualität: _____</p>	<p>Lieferant: _____ Preis: _____</p> <p>Kaufdatum: _____</p> <p>Datum der Probe: _____</p>
<p><b><u>Aussehen</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 4) _____</b></span></p> <p><u>Klarheit:</u> trüb, Schwebeteilchen sind enthalten, stumpf, klar, funkelnd, _____</p> <p><u>Farbintensität:</u> wäbrig, hell, mittel, dunkel, _____</p> <p><u>Farbe:</u> <u>Weißwein:</u> grünlich, blaßgelb, gelb, golden, braun, _____ <u>Rotwein:</u> purpur, rot, bräunlichrot, _____</p> <p><u>Konsistenz:</u> spritzig, dünn, normal, dick, ölig</p>	<p><b><u>Bemerkungen:</u></b></p>
<p><b><u>Duft</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 4) _____</b></span></p> <p><u>Allgemeiner Eindruck:</u> neutral, sauber, ansprechend, groß, stichig (z.B. Hefegeruch, Essigstich, oxidiert, Faßgeruch), _____</p> <p><u>Fruchtaroma:</u> fehlend, schwach, kräftig, typisch (z.B. Riesling), _____</p> <p><u>Bukett:</u> fehlend, angenehm, manigfaltig, stark</p>	
<p><b><u>Geschmack</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 9) _____</b></span></p> <p><u>Süße:</u> <u>Weißwein:</u> trocken, herb, mittel, lieblich, süß _____</p> <p><u>Gerbstoff:</u> <u>Rotwein:</u> adstringierend, hart, herb, weich, _____</p> <p><u>Säure:</u> flach, erfrischend, ausgeprägt, hart</p> <p><u>Körper:</u> schwach und dünn, leicht, mittel, körperreich, schwer, _____</p> <p><u>Abgang:</u> schwache Nachempfindung, erfreulich, anhaltend, nachhaltig, _____</p> <p><u>Ausgewogenheit:</u> unausgewogen, gutes Gleichgewicht, fein und vollendet, _____</p>	
<p><b><u>Charakter</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 3) _____</b></span></p> <p>rauh, charakterarm, erfreulich, fein, vorzüglich, _____</p>	<p><b><u>Gebrauch der Karte:</u></b> Der Wein spricht über Auge, Nase und Zunge drei Sinne an. Diese Karte vermittelt eine Anleitung zur Analyse des Eindrucks und dient als Gedächtnisstütze für die verschiedenen Weine.</p>
<p><b><u>Bewertung</u></b> <span style="float: right;"><b>Punkte (max. 20) _____</b></span></p>	<p>Markieren Sie auf der linken Seite für jeden Teilaspekt jeweils den Begriff, der Ihrem Eindruck am nächsten kommt. Dann geben Sie Punkte, je nachdem, wie sehr der Wein Sie anspricht.</p>