

# Degustationscheckliste Weißwein

Burgenland Vinothek, Baumannstraße 3, 1030 Wien  
[www.burgenland-vinothek.at](http://www.burgenland-vinothek.at), [office@burgenland-vinothek.at](mailto:office@burgenland-vinothek.at), Tel.: 0043 1 718 25 73

**Wein:** \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Produzent: \_\_\_\_\_

Kaufpreis: € \_\_\_\_\_

Rebsorte: \_\_\_\_\_

Geografische Herkunft: \_\_\_\_\_

(Land, Weinbaugebiet, Ort, Lage)

**Bewertungsliste:** (100 Punkte-System nach Parker)

Datum der Weinbewertung: \_\_\_\_\_

1. Optischer Eindruck:	Punkte (max.)	Beschreibung (zutreffendes Kriterium einkreisen & bewerten) max. _____ > 0	Wertung
<b>Klarheit:</b>	2	brillant, kristallklar, strahlend, klar, Oberfläche (Kohlensäure?), matt, trüb	
<b>Farbtiefe/Konsistenz:</b>	2	intensiv, mittel, blass, Kirchenfenster (Schlieren am Glas)	
<b>Farbton:</b>	1	grünlich, blassgelb, blassgold, goldgelb, golden, graugelb (jung, einfach), goldbraun, bernsteinfarben, braun	

2. Geruch:	Punkte (max.)	Beschreibung (zutreffendes Kriterium einkreisen & bewerten) max. _____ > 0	Wertung
<b>Reintönigkeit:</b>	2	reintönig, sauber, dumpf, unsauber, muffig	
<b>Intensität:</b>	3	wuchtig, ausgeprägt, intensiv, dezent, mittel, zart, verhalten, aufdringlich	
<b>Entwicklungsstadium:</b>	3	gereift, jugendlich, erste Reifennoten, gereift, überreif, müde, oxidativ	
<b>Kategorie:</b> (Beispiele siehe Blatt 2)	5	fruchtig (Kernobst, Beeren, tropische-, getrocknete und Zitrusfrüchte), blumig, würzig, pflanzlich, mineralisch (Feuerstein, nasser Stein), Röstaromen, erdig, holzig, tierisch, chemisch	
<b>Sonst. Eindruck:</b>	2	Reifegrad, Komplexität, Qualität, ...	

3. Geschmack:	Punkte (max.)	Beschreibung (zutreffendes Kriterium einkreisen & bewerten) max. _____ > 0	Wertung
<b>Süßegrad:</b>	2	Sehr trocken, trocken, halbtrocken, halbsüß, lieblich, süß, pick süß	
<b>Säure:</b>	3	geschmeidig, lebhaft, frisch, markant, rassig, spitz, aggressiv, nervig, flach	
<b>Körper:</b>	4	kräftig, kraftvoll, körperreich, rund-ausgewogen, mittelgewichtig, leicht, schlank, dünn, mager	
<b>Alkohol:</b> (geschätzt %-Satz?)	3	gut balanciert, kraftvoll, mittelgewichtig, warm, schlank, fett, alkoholisch, feurig, brandig	
<b>Geschmackskategorie:</b>	5	Beispiele siehe Blatt 2: Primär- Sekundär- und Tertiäraromen	
<b>Abgang</b>	3	Lang (> 8 Sek.), mittel (4-7 Sek.) kurz (<4 Sek.)	

4. Gesamteindruck: (Qualität)	Punkte (max.)	Beschreibung (zutreffendes Kriterium einkreisen & bewerten) max. _____ > 0	Wertung
<b>Harmonie:</b>	3	vollkommen, edel, elegant, harmonisch, zu alkoholisch, zu körperarm, zu säurearm, zu säurereich, zu bitter, süß-klebrig	
<b>Charakter:</b>	3	außergewöhnlich, Balance, Struktur, charmant, kraftvoll, ehrlich, Länge, Komplexität, Rebsortentypizität, Stil, Reifungspotenzial, charakterarm	
<b>Qualität:</b>	3	außergewöhnlich, komplex, fein, sehr gut, mittelmäßig, schwach, plump	
<b>Reife/Alter:</b>	1	ausgebaut, reif, jung, zu jung, Höhepunkt erreicht/überschritten, tot	
<b>Gesamt:</b> (+50 Basispunkte)	100	In Parkers Skala gibt es 50 bis 100 Punkte und dabei erhält der unerfreulichste Wein immerhin 50- und das allergrößte Geschmackserlebnis 100 Punkte. Kritisch betrachtet könnte man dazu sagen, dass das 100-Punkte-System eigentlich ein 50-Punkte-System ist, weil es ja unter 50 Punkten praktisch keinen Wein gibt.	

# Geruchs- und Geschmackskategorien Weißweine

<b>fruchtige Aromen:</b>	<b>Beschreibung</b>
Beeren:	schwarze Johannisbeerblätter, Holunderblüte, Stachelbeere (Sauvignon blanc)
Kernobst:	Marille, Pfirsich, Quitte, Birne, grüner Apfel, überreifer Apfel
Zitrusfrüchte:	Zitrone, Limone, Orange, Grapefruit
tropische Früchte:	Ananas, Banane, Litschi, Mango, Melone, Muskat
getrocknete Früchte:	Getrocknete Marille, Dörripflaume, Erdbeermarmelade, Rosine, Feige, Kokosnuss, Haselnuss, Mandel, Marzipan
<b>blumige Aromen:</b>	Akazie, Lindenblüte, Weißdorn, Rose, Veilchen, Iris, Geranienlaub
<b>vegetabile Aromen:</b>	<b>Beschreibung</b>
erfrischend:	Minze, Eukalyptus
grasig:	frisches Gras, grüner Paprika, Safran, Ginster
Gemüse:	Spargel, Olive, Kohl, Zwiebel, Knoblauch
Trockenes:	Tabak, Tee, Heu, Stohl, Gewürznelke
<b>Gewürzaromen:</b>	Vanille, Lakritze, Süßholz, Anis, Fenchel, Ingwer, Zimt, Gewürznelke, Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss
<b>Holzaromen:</b>	Eiche, Kastanie, Zeder, Bleistift, feuchtes Holz, Moder
<b>Röstaromen:</b>	Karamell, Biskuit, Toastbrot, geröstete Mandeln, geröstete Haselnuss, Geräuchertes, Zimt, Kaffee
<b>mineralische Note:</b>	Mineralien, Feuerstein, Schiefer, Petrol
<b>balsamische Note:</b>	Honig, Wachs, Harz
<b>tierische Note:</b>	Leder, Katzenpipi, Mäuseln, Foxtan
<b>chemische und andere Noten:</b>	Butter, Käse, Schwefel, Bonbon, Drops, Lösungsmittel, Nagellackentferner, Essigstich, Hefe, Jod, faule Eier, Bockser, Korken, ranzig, trockener Karton, nasser, Karton, nasse Wolle

<b>Primäraromen</b> sind Aromen, die von den unterschiedlichen Rebsorten (Trauben) kommen.	Fruchtige-, blumige-, vegetables- (frisches, grasiges, Gemüse, trocken), Gewürz- und andere Aromen.
<b>Sekundäraromen</b> sind Aromen die beim Produktionsprozess (der alkoholischen Gärung und biologischen Säureabbau) entstehen.	<b>Sekundäraromen:</b> Ananas, Banane, Litschi, Honigmelone, Apfel, Birne, Quitte, Erdbeere, Marille, Pfirsich, Walnuss, Honig, Hefe, Zimt, Gewürznelke, schwarze Johannisbeereblüte, Safran, frische Butter. <b>biologischer Säureabbau:</b> Butter, Käse, Schlagobers, Joghurt
<b>Tertiäraromen</b> entstehen beim Reifungsprozess (Ausbau und Flaschenlagerung). Je länger der Wein auf der Flasche lagert, desto mehr treten die Tertiäraromen (Bukett) in den Vordergrund!	<b>Holzausbau:</b> Röstaromen, teilweise Gewürzaromen, getrocknete Früchte <b>Weißwein:</b> gereifte/getrocknete Früchte, Honig, Nuss, Zimt, Ingwer, getrocknetes Heu, Muskatnuss, Pilz, Petrol, Kerosin ...

**Bestellliste:** Name: \_\_\_\_\_

<u>Wein Nr.:</u>	<u>Bezeichnung</u>	<u>Flaschen</u>	<u>Einzelpreis</u>	<u>Gesamtpreis</u>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
	<b>Gesamt:</b>			

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Bestellliste:** Name: \_\_\_\_\_

<u>Wein Nr.:</u>	<u>Bezeichnung</u>	<u>Flaschen</u>	<u>Einzelpreis</u>	<u>Gesamtpreis</u>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
	<b>Gesamt:</b>			

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_