

## Verkostung nach internationalem Standard (IW)

Sie erhalten einen Wein.

Bitte verkosten Sie den Wein, beschreiben Sie diesen anhand des untenstehenden Bewertungsbogens. Kreisen Sie Ihre Bewertungen ein, bzw. füllen Sie alle Zeilen aus.

<b>Weinname:</b>	
<b>Optischer Eindruck</b>	
Klarheit	klar – trüb / brilliant – matt
Farbtiefe	blass – mittel – tief
Farbton	weiß
	graugelb – grüngelb – hellgelb – zitronengelb – hellgold – goldgelb braungold – bernstein – braun
	rosé
	zwiebelschalen – lachsrot – himbeerrot
	rot
	schwarzrot – purpur – kirschrot – rubinrot – granatrot – ziegelrot - kupferrot
	Reflexe
Andere Eindrücke	_____
	z.B. Schlieren/Tränen, Depot, Perlage, Bläschen
<b>Geruch</b>	
Reintönigkeit	sauber – unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten – zart – mittel – duftig – ausgeprägt
Aromausprägung	primär: sekundär: tertiär:
Entwicklungsstadium	jugendlich – erste Reifenote – voll gereift – müde/ Höhepunkt überschritten
<b>Geschmack</b>	
Süße	trocken – halbtrocken – lieblich – süß
Säure	niedrig – unaufdringlich – harmonisch – spritzig – adstringierend
Tannin	kein - erkennbar- Ausgewogen- griffig - dominant
Alkohol	niedrig – rund – gut eingebunden – kräftig - adstringierend
Mousse	zart – feinporig/harmonisch -üppig
Körper	schlank – präsent – Intensiv
Geschmacksintensität	leicht – präsent - opulent
Geschmacksausprägung	primär: sekundär: tertiär:
Nachhall	kurz – mittel – lang
<b>Bewertung</b>	
Gesamteindruck/ Qualität	fehlerhaft - schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
Trinkreife	zu jung – kann getrunken werden – jetzt trinken – zu alt
Speisenempfehlung	