

How tannins work

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/infografik

Was sind Tannine?

Pflanzliche Gerbstoffe, also Flavonoide und Polyphenole.



Hydrolysierbare Tannine stecken in



Verkostungsmerkmale von Tanninen



Adstringierend!

Pelziges, trockenes Mundgefühl auf Zunge, Gaumen und Wangeninnenseite.

Unreife, stark extrahierte Tannine können bitter schmecken.

Kräftiger, strukturierter Körper mit Grip.



Reife Tannine sind samtig und geschmeidig.

Tannine + Fett = Dreamteam
 Tannine harmonieren super mit fettreichen Speisen oder Hartkäse, weil Fett das trockene Mundgefühl ausbalanciert.



Positive Facts



Tannine geben dem Wein Balance und Struktur.

Bessere Lagerfähigkeit – Tannine schützen den Wein vor Oxidation. Sie binden Sauerstoff und halten Aromen im Wein.

Tannine verleihen ein charakteristisches Mundgefühl.

Tannine enthalten gesundheitsfördernde Antioxidantien.

Gerben

Der Begriff «Gerben» leitet sich vom altfranzösischen Wort «tanner» ab – also Gerbstoff. Früher nutzte man diese pflanzlichen Stoffe zum Haltbarmachen von Leder.



Tanninarme/Tanninreiche Rebsorten

