

# How to taste wine

! Nicht schlucken, sondern spucken!  
! Weinglas nicht zu voll (max. 1/3).

Weitere Grafiken  
[www.vinum.eu/Infografik](http://www.vinum.eu/Infografik)



## 1 Die Optik

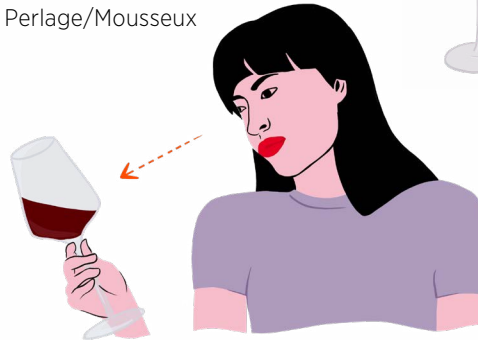
Das Glas schräg vor weissen Hintergrund halten. Rückschlüsse auf Alter (bräunlich = älter oder oxidiert), Rebsorte, Alkohol, Klima, Art des Ausbaus.

**Beurteilt wird:** Farbton, Farbe, Klarheit, Viskosität (Kirchenfenster\*), Perlage/Mousseux



### \*Kirchenfenster

Schlieren an der Glasinnenseite. Geben Rückschluss auf Viskosität, also Extrakt wie Alkohol und Zucker.



## 2 Der Geruch

Nase tief ins Glas halten. Riechen – schwenken – riechen. Ist der Wein reintonig, und wie intensiv ist er?

Welche Aromen riecht man? Fruchtig (unreif, reif, getrocknet, gekocht), blumig, würzig, pflanzlich, chemisch, Holz, vegetabil (grasig, gemüsig, kräutrig).

### Schwenken

Führt Sauerstoff zu und entfaltet so die Aromen. Tipp: Am Anfang das Glas kreisend auf dem Tisch bewegen. Dann das Glas am Stiel halten und aus dem Handgelenk heraus schwenken.



### NO GO!

Nicht mit der Hand den «Kelch» (Glaskörper) umhüllen, das beeinflusst die Temperatur und den Geruch.



## 3 Der Geschmack

Ist der Wein leicht, mittelschwer, kräftig oder füllig? Welche Aromatypen gibt es? Wie sind die Säure, die Süsse, die Tannine/Gerbstoffe, der Alkohol, der Abgang und das Mundgefühl?

Durch das **Schlürfen** wird Luft eingezogen, und die Aromen öffnen sich.

Psst... Aber bitte nicht so laut!

Hey, hey, hey...  
Nicht so gierig!



## Good to know

Allgemeine Eindrücke: Qualität, Trinkreife, Reifepotenzial, Mängel, Speisebegleitungen +++ **Primäre Aromen:** am intensivsten, befinden sich bereits in der Beere und sind abhängig von Sorte und Terroir. Fruchtig, würzig. +++ **Sekundäre Aromen:** entstehen bei der Gärung durch Hefen und Bakterien. Hefe, Brot, Leder, schwarzer Pfeffer. +++ **Tertiäre Aromen:** durch Ausbau im Fass und die Reifung. Würzig, balsamisch, Holz, Teer, Lakritze, Schokolade.

## Die Zunge

Unsere Geschmackszonen

Bitter  
Sauer  
Umami  
Salzig  
Süss

