WEINPROBE
BEWERTUNGSBOGEN

Für Profis

GEFAKO
MEIN GETRÄNKE-PROFI

Verkostungsdatum: .....

Name des Weins: .....

Weingut/Hersteller: .....

Wein-Nr.: .....

Jahrgang: .....

Herkunftsregion: .....

DEGUSTATIONSABFOLGE IM ÜBERBLICK

Schritte	Methodik	Kriterien
Sehen (Farbe des Weins)	• Glas vor hellem Hintergrund am Stiel halten. • Glas schwenken.	Erkennen von Farbnuancen. Bilden sich Schlieren (Tränen)?
Riechen (Bouquet des Weins)	• Glas kurz und kräftig schwenken. • An die Nase halten. • Einige mitteltiefe Atemzüge nehmen.	Erkennen von dominanten und subtilen Duft-Nuancen des Weins.
Fühlen (Textur erkennen)	• Einen schlürfenden Schluck nehmen. • Schluck im Mund behalten und gurgeln und kauen.	Erkennen von Mundgefühl, Struktur, Beschaffenheit und Zusammensetzung des Weins.
Schmecken (mit Zunge und Gaumen)	• Einen schlürfenden Schluck nehmen.	Erkennen der Geschmacks-aromen des Weins.

BEWERTUNGSKATEGORIEN

Farbe & Klarheit

- zitronengelb
- goldgelb
- bernsteingelb
- hellrosa
- rosa-orange
- orange
- purpurrot
- rubinrot
- braunrot

Kommentar:

.....

.....

.....

Bouquet

verhalten — mittel — intensiv

Kommentar:

.....

.....

.....

Körper & Textur

schlank — mittel — voll

Kommentar:

.....

.....

.....

WEINPROBE
BEWERTUNGSBOGEN

Für Profis

GEFAKO
MEIN GETRÄNKE-PROFI

Geschmack

verhalten — mittel — intensiv

Kommentar:

Abgang/Nachgeschmack

kurz — mittel — lang

Kommentar:

Gesamtharmonie & Qualität

unzufrieden — gut — exzellent

Kommentar:

WEITERE BEWERTUNGSKATEGORIEN

Säuregehalt: .....

Alkoholgehalt: .....

Tannine: .....

Komplexität: .....

Restzuckergehalt: .....

Potenzial zur Lagerung/Alterung: .....

Zusätzliche Notizen