Wein-Verkostung

Nr.___ offen ☐ blind ☐

☐ Schraubverschluss ☐ Kunststoff ☐ Presskork ☐ Korkabschluss ☐ Vollkork

Zapfenlänge → 20 25 30 35 40 45 50 55 60

Zapfenqualität - 1 2 3 4 +

N° _____

Ort: _____

Datum: _____

Tester_____

Produzent:

Wein: Jahrgang Alk. %

			100 exzellent	93 sehr gut	79 gut	64 ausreichend	48 unbefriedigend	Minus-Punkte	Bemerkungen
Schätzwert									© Complimenti Haag 2022
	AUGE 15	Klarheit	5	4	3	2	1		
		Dichte/Rand	10	8	6	4	2		
	NASE 30	Vielfalt	6	5	4	3	2		
		Intensität	8	7	6	4	2		
		Harmonie/Qualität	16	14	12	10	8		
	GAUMEN 44	Vielfalt	6	5	4	3	2		
		Intensität	8	7	6	4	2		
		Länge	8	7	6	5	4		
		Harmonie/Qualität	22	19	16	13	10		
	11	Gesamteindruck	11	10	9	8	7		
Total									

☐ fehlerhaft

- Punkte

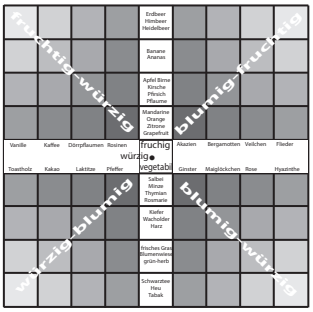
TOTAL von 100

Fazit

DOMINANZ	süsslich	säuerlich	würzig	tanninig	bitter
TRINKIGKEIT	schlecht	lieber nicht	gut	sehr gut	noch mehr

WEINPROFIL -2 -1 0 +1 +2 +3

NASE Süsse
Säure
Würze
Vielfalt
GAUMEN Süsse
Säure
Toasting Herbe Bitter
Harmonie



Wein-Verkostung

Nr.___ offen ☐ blind ☐

☐ Schraubverschluss ☐ Kunststoff ☐ Presskork ☐ Korkabschluss ☐ Vollkork

Zapfenlänge → 20 25 30 35 40 45 50 55 60

Zapfenqualität - 1 2 3 4 +

N° _____

Ort: _____

Datum: _____

Tester_____

Produzent:

Wein: Jahrgang Alk. %

			100 exzellent	93 sehr gut	79 gut	64 ausreichend	48 unbefriedigend	Minus-Punkte	Bemerkungen
Schätzwert									© Complimenti Haag 2022
	AUGE 15	Klarheit	5	4	3	2	1		
		Dichte/Rand	10	8	6	4	2		
	NASE 30	Vielfalt	6	5	4	3	2		
		Intensität	8	7	6	4	2		
		Harmonie/Qualität	16	14	12	10	8		
	GAUMEN 44	Vielfalt	6	5	4	3	2		
		Intensität	8	7	6	4	2		
		Länge	8	7	6	5	4		
		Harmonie/Qualität	22	19	16	13	10		
	11	Gesamteindruck	11	10	9	8	7		
Total									

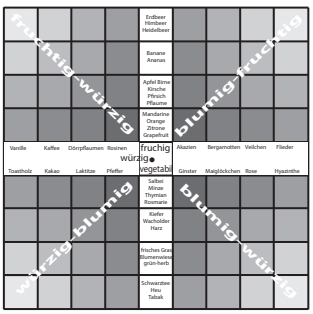
☐ fehlerhaft

- Punkte

TOTAL von 100

Fazit

DOMINANZ	süsslich	säuerlich	würzig	tanninig	bitter
TRINKIGKEIT	schlecht	lieber nicht	gut	sehr gut	noch mehr

WEINPROFIL -2 -1 0 +1 +2 +3

NASE Süsse
Säure
Würze
Vielfalt
GAUMEN Süsse
Säure
Toasting Herbe Bitter
Harmonie