

Optischer Eindruck	
Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	blass – mittel – intensiv
Farbton	grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernstein – braun pink – lachsfarben – orange – zwiebelschalenfarben purpur – rubinrot – granatrot – gelbbraun (tawny) – braun
Andere Eindrücke	z.B. Rand vs. Kern, Schlieren, Depot, CO2, Mousseux
Geruch	
Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	zart/dezent – mittel(–) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Aromaprofil	Prim – Sek – Tert
Sind die Aromen	delikat <i>oder</i> aromatisch / einfach/neutral <i>oder</i> komplex / verwaschen <i>oder</i> klar frisch <i>oder</i> gekocht/gebacken / unreif <i>oder</i> reif <i>oder</i> überreif?
Primär	
floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte, Rose, Veilchen
grüne Frucht	Apfel, Stachelbeere, Birne, Quitte, Traube
Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Limone, Orangenschale, Zitronenschale
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
tropische Frucht	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
dunkle Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
getrocknete Frucht	Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gebackene Früchte, Kompott
krautig	grüne Paprikaschote (Paprika), Gras, Tomatenblatt, Spargel, schwarzes Johannisbeerblatt
Kräuter	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
scharfes Gewürz	Pfeffer (schwarz/weiß), Lakritze, Wacholder, Ingwer
andere	Feuerstein, nasser Stein, nasse Wolle, Gummi, Petrol

Sekundär

Hefe	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt
BSA	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig
Andere	

Tertiär

bewusste Oxidation	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
gereifte Fruchtaromen (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane, etc.
Flaschenreife (weiß)	Petrol, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, Nuss, Zerealie, Pilz, Heu, Honig
gereifte Fruchtaromen (rot)	Feige, Dörripflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere, etc. gekochte Brombeere, gekochte Pflaume, etc.
Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, erdig, Pilz, Wild, Zedern, Tabak, pflanzlich, nasse Blätter, pikant, fleischig

Geschmack	
Süsse	trocken – off – dry (fast trocken) – halbtrocken – halbsüss – süß – üppig süß + herb, dünn, austrocknend, ölig, plump, klebrig
Säure	niedrig – mittel(–) – mittel – mittel(+) – hoch + scharf, grün, sauer, frisch, pikant, schal <i>eingebunden</i>
Tannin	Quantität: wenig – mittel(–) – mittel – mittel(+) – kräftig Qualität: reif/ <i>weich</i> vs. unreif/grün, feinkörnig vs. grobkörnig, seidig, samtig + Adstringenz <i>Nein</i>
Alkohol	<i>leicht</i> – mittel – kraftvoll + z.B. dünn, wärmend, feurig, spritig, brandig
Körper	schlank – mittel(–) – <i>mittel</i> – mittel(+) – kraftvoll
Geschmacksintensität	zart/dezent – mittel(–) – <i>mittel</i> – mittel(+) – ausgeprägt
Geschmackskomponenten	spezifische <i>Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen</i>
Andere Eindrücke	Textur (z.B. stahlig, ölig, cremig, mundfüllend), CO2 (<i>nur Stillweine</i>) <i>flach</i>
Abgang	kurz – mittel(–) – <i>mittel</i> – mittel(+) – lang <i>bitter</i>

TN

Der Wein ist klar mit m. Granatrof, zeigt saubere, m intensive Aromen von reifen + gekochten Früchten, Erdbeer, rote + schwarze Kirschen, schwarze Pflaumen // Bitterschokolade, Nelke, Muskat // Dörripflaume, Brombeergelee, Pflaumenmus. Er ist süß (95 g/l) mit m, eingebundener Säure, m-, welches Tannin ohne Adstringenz, reichem Alkohol (16%), m Körper und einem Bitteren, m langem Abgang. Die Geschmackskomponenten sind m intensiv: Erdbeer, rote + schwarze Kirschen, schwarze Pflaume // Schokolade, Nelke, Muskat // Brombeergelee, Zwetschenmus, getr. Pflaumen.

Folgerungen

Qualität	fehlerhaft – einfach – mittelmäßig – gut – sehr gut – außergewöhnlich
-----------------	--

Gründe der Beurteilung	Balance/Harmonie, Intensität, Länge, Komplexität, Rebsortentypizität, Reifungspotential, etc.
-------------------------------	---

Der Wein zeigt eine gute Balance von m. Säure und m. Körper.
Die Intensität und Komplexität der Aromen ist wie auch der Abgang medium. Die flache Struktur und betont bittere Finish führen zu einer mittelmässigen Qualität

Trinkreife/Reifungspotenzial	zu jung – kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet – zu alt
-------------------------------------	---

Gründe der Beurteilung	Konzentration, Säure, Tannin, Süsse, Extrakt, Entwicklungsstadium der Geruchs – und Geschmackskomponenten, Entwicklung im Glass
-------------------------------	---

Der Wein ist jetzt zu trinken. Die moderate Konzentration, m. weiches + entwickeltes Tannin und deutliche, gekochte Fruchtaromen deuten auf einen Wein ohne weiteres Reifungspotenzial

Herkunftsland und/oder
Herkunftsregion

Klima, Typizität, Stil

Mauvy AOC

16% Vol und süßes Stil (95 g/L) sowie m-Tannin deuten auf einen VDN: Rivesaltes, Mauvy, Banyuls. Reife + gekochte Frucht aromen sprechen eher für das wärmere Klima des Roussillon, Die leichtere Art (flache Struktur) deuten auf Mauvy

Rebsorte/n

nennen Sie die Rebsorte/n und begründen Sie Ihre Wahl

M-Tannin + mittlere Farbtiefe deuten auf eine dünnchalige Rebsorte. Rote Beerenaromen + gekochte Fruchtnoten führen zu Grenache. Brombeeren und Bittertöne (Finish) deuten auf einen Verschnitt mit Syrah. Carignan + Macabeo zeigen mehr animalische + Würznoten

Stil innerhalb der Kategorie	Legal	Grenat
Dieser wenig konsumierte Wein (im Körper) zeigt keine Oxidation Noten, (kein Rancio). Innerhalb der Kategorie der roten VDN des Roussillon entspricht dies Pinaje oder Grenat. Die Leichtigkeit des Weins weist zu Maury und Grenat		

Produktionsmethode	nennen Sie die Produktionsmethode und begründen Sie Ihre Wahl
Grenache als dominante Rebsorte (rote Beeren, moderates Tannin + Farbe) mit Syrah (Brombeer + bitter frisch), Gärstop durch späten (16 % Vol) um die Süsse zu erhalten (95 g/l) und reduktives Ausbau (Fruchtaromen, kein Rancio). Deutliche Tertiäraromen durch Reifung in inertem Behälter, wahrscheinlich Flasche.	