

Tipps für die Weindegustation

Wenn Wein bewusst probiert und konzentriert wahrgenommen wird, dann spricht man von einer Degustation. Das Ziel dabei ist, eine objektive Beurteilung der Qualität des Weins zu erlangen. Dies gelingt am einfachsten anhand von vier Kriterien.

Intensität, Komplexität, Balance und Länge

Um die aromatische und geschmackliche Vielfalt eines Weins bewusster zu erleben, gibt es ein paar einfache Tricks. Lernen Sie zu degustieren wie die Profis – mithilfe von vier Kriterien.



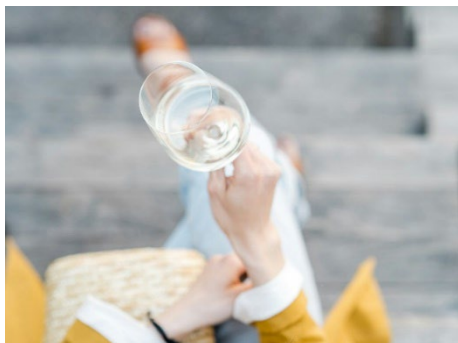
Intensität

Mit dem Auge werden die Farbtöne und die Klarheit eines Weins bestimmt. Bei Rotwein reichen die Farbtöne von Purpurrot bis Braunrot, bei Weisswein von Grüngelb bis Bernstein gelb. Dazu kommen die Aromen, welche man mit der Nase wahrnimmt. Die Aromen können von verhalten bis ausdrucksstark eingestuft werden.



Komplexität

Unter der Komplexität versteht man die aromatische und geschmackliche Vielfältigkeit eines Weins. Bei einem vielschichtigen Wein werden Ihnen gleich mehrere Aromen in den Sinn kommen, bei einem verhaltenen Wein muss man danach suchen bei Rotwein reicht die Aromenpalette von roten Früchten bis hin zu würzigen und holzigen Anklängen. Der Weisswein kann gelbe Früchte bis hin zu leicht grünlichen, vegetabilen Noten aufweisen.



Balance

Ein balancierter Wein ist geschmacklich ausgeglichen. Das heisst, Alkohol, Säure, Tannin und Süsse stehen in einem ausgewogenen Verhältnis und werden von angenehmen Aromen unterstützt.



Länge

Wie lange nach dem Schlucken oder Ausspucken des Weins verweilen die Aromen im Mund? Bei mehr als zehn Sekunden im Gaumen spricht man von einem langen Abgang, ansonsten ist er kurz bis mittel.

Das Aromenrad

Das Aromenrad hilft, die Eindrücke, die man beim Degustieren und Trinken gewinnt, genauer zu beschreiben und die Aromen intensiver wahrzunehmen.

https://www.moevenpick-wein.com/media/wysiwyg/pdf/M_venpick_Wein_Aromarad_2023.jpg

Quelle: <https://www.moevenpick-wein.com/de/magazin/weinwissen/tipps-fur-die-weindegustation?>