

Tab. 3: Praxisrelevante Qualitätskriterien mit beschreibenden Worten der Qualitätsabstufungen

Charge:		Kommission:		A B C D E F G H I J																												
Weinnummer:		Verkoster:		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10																												
Begründung bei ex:																																
Qualitätsbeurteilung:																																
Gesamteindruck		70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
Punkte/Qualitätsmerkmal		0	nicht schmeckend				1	einfach				2	gut				3	sehr gut				4	hervorragend				5	absolute Spitze				
Optischer Eindruck																																
Farbintensität	<input type="checkbox"/>	farblos				<input type="checkbox"/>	wässrig				<input type="checkbox"/>	blass				<input type="checkbox"/>	mittel				<input type="checkbox"/>	satt, kräftig				<input type="checkbox"/>	opak, undurchsichtig					
Farbalter	<input type="checkbox"/>	maderisiert				<input type="checkbox"/>	braunfärbig				<input type="checkbox"/>	bräunlicher Rand				<input type="checkbox"/>	gereift				<input type="checkbox"/>	jugendlich				<input type="checkbox"/>	leuchtend					
Viskosität	<input type="checkbox"/>	keine				<input type="checkbox"/>	kaum				<input type="checkbox"/>	geringe Schlieren				<input type="checkbox"/>	deutliche Schlieren				<input type="checkbox"/>	kräftige Schlieren				<input type="checkbox"/>	ölig					
Geruch																																
Reintönigkeit	<input type="checkbox"/>	muffig, übelriechend				<input type="checkbox"/>	dumpf, unsauber				<input type="checkbox"/>	verschwommen				<input type="checkbox"/>	sauber				<input type="checkbox"/>	exakt				<input type="checkbox"/>	brillant					
Aromenakzeptanz	<input type="checkbox"/>	unangenehm				<input type="checkbox"/>	zugänglich				<input type="checkbox"/>	gefällig				<input type="checkbox"/>	duftend				<input type="checkbox"/>	begeisternd				<input type="checkbox"/>	prachtvoll					
Aromavielfalt	<input type="checkbox"/>	mager				<input type="checkbox"/>	eindimensional				<input type="checkbox"/>	einige Aromen				<input type="checkbox"/>	mehrere Aromen				<input type="checkbox"/>	vielschichtig				<input type="checkbox"/>	komplex					
Aromaintensität	<input type="checkbox"/>	stumm				<input type="checkbox"/>	zart, verhalten				<input type="checkbox"/>	dezent				<input type="checkbox"/>	deutlich				<input type="checkbox"/>	ausgeprägt				<input type="checkbox"/>	betörend					
Geschmack																																
Aromenakzeptanz	<input type="checkbox"/>	unangenehm				<input type="checkbox"/>	zugänglich				<input type="checkbox"/>	gefällig				<input type="checkbox"/>	schmackhaft				<input type="checkbox"/>	begeisternd				<input type="checkbox"/>	prachtvoll					
Aromavielfalt	<input type="checkbox"/>	mager				<input type="checkbox"/>	eindimensional				<input type="checkbox"/>	einige Aromen				<input type="checkbox"/>	mehrere Aromen				<input type="checkbox"/>	vielschichtig				<input type="checkbox"/>	komplex					
Aromaintensität	<input type="checkbox"/>	inexistent				<input type="checkbox"/>	zart, verhalten				<input type="checkbox"/>	dezent				<input type="checkbox"/>	deutlich				<input type="checkbox"/>	ausgeprägt				<input type="checkbox"/>	enormer Druck					
Körper	<input type="checkbox"/>	dünn				<input type="checkbox"/>	schlank				<input type="checkbox"/>	mittelgewichtig, rund				<input type="checkbox"/>	robust, kraftvoll				<input type="checkbox"/>	muskulös, opulent				<input type="checkbox"/>	mächtig, tief					
Abgang	<input type="checkbox"/>	reißt ab				<input type="checkbox"/>	flach				<input type="checkbox"/>	kurz				<input type="checkbox"/>	anhaltend				<input type="checkbox"/>	lang				<input type="checkbox"/>	minutenlang					
Restsüße Balance	<input type="checkbox"/>	pappig				<input type="checkbox"/>	fade Süße				<input type="checkbox"/>	abgepuffert				<input type="checkbox"/>	süßer Schmelz				<input type="checkbox"/>	saftige Süße				<input type="checkbox"/>	animierend					
Säure Spiel	<input type="checkbox"/>	beißend				<input type="checkbox"/>	sauer				<input type="checkbox"/>	säurebetont				<input type="checkbox"/>	nervig				<input type="checkbox"/>	pikant				<input type="checkbox"/>	fein ziseliert					
Körper-Alkohol Balance	<input type="checkbox"/>	brandig				<input type="checkbox"/>	alkohollastig, schwer				<input type="checkbox"/>	leicht alkoholisch				<input type="checkbox"/>	sehr harmonisch				<input type="checkbox"/>	perfekt ausbalanciert				<input type="checkbox"/>	transportierend					
Mineralität	<input type="checkbox"/>	keine				<input type="checkbox"/>	zart				<input type="checkbox"/>	dezent				<input type="checkbox"/>	deutlich				<input type="checkbox"/>	ausgeprägt				<input type="checkbox"/>	intensiv					
Gerbstoff	<input type="checkbox"/>	bitter				<input type="checkbox"/>	streng				<input type="checkbox"/>	gute Substanz				<input type="checkbox"/>	griffig				<input type="checkbox"/>	füllig				<input type="checkbox"/>	perfekt strukturiert					
Mundgefühl (Tastsinn)																																
Textur	<input type="checkbox"/>	rau				<input type="checkbox"/>	breit				<input type="checkbox"/>	wachsrig				<input type="checkbox"/>	weich				<input type="checkbox"/>	vollmundig				<input type="checkbox"/>	cremig					
Adstringenz	<input type="checkbox"/>	kratzig				<input type="checkbox"/>	austrocknend				<input type="checkbox"/>	pelzig				<input type="checkbox"/>	ledrig				<input type="checkbox"/>	benetzend				<input type="checkbox"/>	samtig					
Übergreifende Qualitätsmerkmale																																
Lagerfähigkeit	<input type="checkbox"/>	abbauend				<input type="checkbox"/>	sofort trinken				<input type="checkbox"/>	bis 2 Jahre				<input type="checkbox"/>	bis 8 Jahre				<input type="checkbox"/>	bis 15 Jahre				<input type="checkbox"/>	für die Ewigkeit					
Potenzial	<input type="checkbox"/>	erreicht Harmonie nie				<input type="checkbox"/>	geringfügig				<input type="checkbox"/>	vielversprechend				<input type="checkbox"/>	beachtlich				<input type="checkbox"/>	groß				<input type="checkbox"/>	enorm					
Buket-Geschmack Harmonie	<input type="checkbox"/>	hohl				<input type="checkbox"/>	aufgeblasen				<input type="checkbox"/>	unterschiedlich				<input type="checkbox"/>	spiegelt sich wieder				<input type="checkbox"/>	ergänzen sich				<input type="checkbox"/>	facettenreich					
individueller Charakter	<input type="checkbox"/>	arm				<input type="checkbox"/>	unscheinbar				<input type="checkbox"/>	geschliffen				<input type="checkbox"/>	ausdrucksvoll				<input type="checkbox"/>	außergewöhnlich				<input type="checkbox"/>	einzigartig					
Sortentypizität	<input type="checkbox"/>	widersprüchlich				<input type="checkbox"/>	verschwommen				<input type="checkbox"/>	teilweise				<input type="checkbox"/>	deutlich zuordbar				<input type="checkbox"/>	sehr ausgeprägt				<input type="checkbox"/>	mustergültig					
Terroirtypizität	<input type="checkbox"/>	widersprüchlich				<input type="checkbox"/>	verschwommen				<input type="checkbox"/>	teilweise				<input type="checkbox"/>	deutlich zuordbar				<input type="checkbox"/>	sehr ausgeprägt				<input type="checkbox"/>	mustergültig					
Präzision der Stilistik	<input type="checkbox"/>	widersprüchlich				<input type="checkbox"/>	verschwommen				<input type="checkbox"/>	teilweise				<input type="checkbox"/>	deutlich zuordbar				<input type="checkbox"/>	sehr ausgeprägt				<input type="checkbox"/>	mustergültig					
Eleganz	<input type="checkbox"/>	plump				<input type="checkbox"/>	kantig				<input type="checkbox"/>	rustikal				<input type="checkbox"/>	fleischig, verspielt				<input type="checkbox"/>	delikat, feingliedrig				<input type="checkbox"/>	raffiniert, charmant					
Entwicklung im Glas	<input type="checkbox"/>	verpufft				<input type="checkbox"/>	baut schnell ab				<input type="checkbox"/>	bleibt verschlossen				<input type="checkbox"/>	konstant				<input type="checkbox"/>	entwickelt sich				<input type="checkbox"/>	spielt alle Stücke					
Stilabhängige Qualitätsmerkmale																																
Tanninintensität (Rotweine)	<input type="checkbox"/>	kaum				<input type="checkbox"/>	gering				<input type="checkbox"/>	weimäschig				<input type="checkbox"/>	fest				<input type="checkbox"/>	straff				<input type="checkbox"/>	mundfüllend					
Tanninreife (Rotweine)	<input type="checkbox"/>	spröde, hart				<input type="checkbox"/>	grün				<input type="checkbox"/>	grobkörnig				<input type="checkbox"/>	feinkörnig				<input type="checkbox"/>	verwoben				<input type="checkbox"/>	geschmeidig					
Fruchtigkeit (leichte Weine)	<input type="checkbox"/>	zart				<input type="checkbox"/>	dezent				<input type="checkbox"/>	deutlich				<input type="checkbox"/>	fruchtbetont				<input type="checkbox"/>	komplexe Frucht				<input type="checkbox"/>	Fruchtexplosion					
Toasting/Holzeinsatz (Barr.)	<input type="checkbox"/>	bitter				<input type="checkbox"/>	holzig				<input type="checkbox"/>	rauchig				<input type="checkbox"/>	geröstet				<input type="checkbox"/>	schönes Röstaroma				<input type="checkbox"/>	komplexe Röstaromen					
Reife (nicht fruchtige Weine)	<input type="checkbox"/>	eckig				<input type="checkbox"/>	inhomogen, unreif				<input type="checkbox"/>	braucht noch Zeit				<input type="checkbox"/>	trinkreif				<input type="checkbox"/>	perfekt entwickelt				<input type="checkbox"/>	am Höhepunkt					
Frische (fruchtige Weine)	<input type="checkbox"/>	tot				<input type="checkbox"/>	müde				<input type="checkbox"/>	verblässend				<input type="checkbox"/>	gereift				<input type="checkbox"/>	saftig				<input type="checkbox"/>	knackig jugendlich					