

## DAS VOKABULAR DES DEGUSTATORS

<b>Aroma</b>	Geruchskomponente, die ausschließlich von der entsprechenden Rebsorte kommt
<b>Abgang</b>	Endgeschmack, Finish
<b>Apfelgeruch</b>	frischer, roher, unreifer, junger Wein
<b>aufdringlich</b>	intensiv in der Nase, Bluffer auf der Zunge
<b>ausdruckslos</b>	uninteressant
<b>ausgewogen</b>	Frucht, Säure, Tannin, Alkohol alles im Gleichgewicht
<b>blumig</b>	wohlfriechend, frisches Aroma oder guter Geschmack
<b>Bouquet</b>	Duftnoten, die aus der Entwicklung des Weines im Faß und in der Flasche herrühren (Reife). Der Beaujolais, ein Wein den man jung konsumieren sollte, hat ein Aroma aber sehr selten ein Bouquet
<b>brandig</b>	unsauberes, frisiertes Bouquet, am Gaumen brenzlige Töne, zu stark aufgezuckerter Most
<b>braun</b>	Zeichen für hohes Alter (außer bei Sherry)
<b>crème brûlée</b>	Geschmack nach Caramel und Butter (reifer Sauternes)
<b>duftig</b>	attraktiv (für Aroma, Bouquet, Geschmack)
<b>dünn</b>	wässrig, kein Körper, mangelhaft (nicht leicht)
<b>eisenhaltig</b>	metallischer Charakter vom Boden; im Gaumen feststellbar
<b>elegant</b>	im Gleichgewicht, feine Qualität
<b>erdig</b>	Boden- oder Erdgeschmack (Zuviel ist problematisch)
<b>Essigton</b>	sticht in die Nase, scharf, aggressiv im Gaumen
<b>faserig</b>	dünn, unausgewogen
<b>fein</b>	hohe Qualität, perfekte Ausgeglichenheit
<b>feminin</b>	Stil eines attraktiven Weines
<b>Feuerstein</b>	wie Feuersteinfunken (z.B. Pouilly-Fume)
<b>firnig</b>	Oxydation (nur Weißweine), Alterungsprozess
<b>flach</b>	kein Ausdruck in Gaumen und Nase
<b>Foxtton</b>	erdiger Nachgeschmack der Americanorebe
<b>Fremdgeschmack</b>	unsauber, krank
<b>frisch</b>	Wein mit natürlichem, jungem Charakter
<b>fruchtig</b>	Duft nach frischen Trauben
<b>geröstet</b>	warmer Erdgeruch eines Weines z.B. aus dem Rhonetal
<b>Gesamtsäure</b>	alle Säuren (außer Kohlensäure)
<b>geschmacksintensiv</b>	stark im Abgang, ausgeprägter Eigengeschmack
<b>geschmeidig</b>	harmonisches Gleichgewicht der Beschaffenheit
<b>gesund</b>	klares, sauberes Bild
<b>Gewicht</b>	schwer- oder leichtgewichtig, Bezeichnung für Körper = Alkohol
<b>grasig</b>	krautig, grüne Pflanzenteile
<b>grau</b>	blasser Rosé
<b>gross</b>	viel Alkohol, Tannin, Extrakte, Säuren
<b>grün</b>	unreifer, junger, säurereicher Wein
<b>griffig</b>	positive frische Säure (kein Fehler)

## DAS VOKABULAR DES DEGUSTATORS

<b>harmonisch</b>	ausgewogen
<b>Hefeton</b>	positiver Geschmack für Muscadet, Riesling negativ für zweite Gärung, bierig
<b>herb</b>	Synonym für trocken
<b>Himbeer</b>	würzig (z.B. Beaujolais)
<b>hölzern</b>	negativ, zu lange Lagerung in Holzfass
<b>honigartig</b>	Dessertwein, Edelfäule
<b>Johannisbeere schwarze</b>	(Cassis) Hinweis auf Cabernet-Sauvignon-Traube Bordeaux
<b>käsigt</b>	Käseindegeruch
<b>Kapselgeschmack</b>	goût de capsule, leicht metallischer Bleigeschmack
<b>Kernelgeschmack</b>	negativ, Bittermandel oder Walnussgeschmack
<b>kiesig</b>	ungeschliffen
<b>klein</b>	wenig Aroma, Bouquet
<b>Korkengeruch</b>	von schimmeligem Korken herrührend
<b>körperreich</b>	viel Alkohol und extraktreich, füllt den Mund
<b>krank</b>	Essigstich, Lindwerden usw
<b>krautig</b>	grünes Holz
<b>kurz</b>	schneller Abgang
<b>lang</b>	Nachgeschmack, Wein mit «Schwanz»
<b>lebhaft</b>	erfrischend, würzig
<b>leicht</b>	wenig Alkohol
<b>lieblich</b>	schön, angenehm oder leicht süß
<b>lind</b>	Lindbakterien erhöhen die Viskosität und machen den Wein ölig, zähfließend
<b>maderisiert</b>	oxydierter Wein, Brauntönung
<b>mastig</b>	körperreich, fett
<b>matt</b>	fad, Mangel an Säure
<b>Maulbeer</b>	saftige Frucht, weicher als Cassis; reifere Bordeauxweine mit Merlot-Dominanz
<b>nervig</b>	kräftig, fein, gute Konstitution für Lagerung
<b>Nussgeschmack</b>	Portwein, Chardonnay-Traube und Amontillado-Sherries
<b>ölig</b>	hoher Glyzeringehalt
<b>opal</b>	dunkelrote Weine
<b>pappig</b>	negativ: roh, teigig, plump
<b>plump</b>	unharmonisch
<b>Randen</b>	Beschreibung des reifen Pinotaromas
<b>Restzucker</b>	Zucker, der durch die Gärung nicht in Alkohol verwandelt wurde
<b>Robe</b>	französische Bezeichnung der Farbe
<b>rund</b>	körperreich
<b>samtig</b>	etwas stärker als seidig, weich am Gaumen
<b>sauber</b>	Nase und Geschmacksbezeichnung, keine Fehler

## DAS VOKABULAR DES DEGUSTATORS

<b>scharf</b>	zu viel Säure, Nachgärung in der Flasche
<b>Schwefelgeruch</b>	scharfer Geruch geschwefelter Weine, verflüchtigt sich bei Luftberührung
<b>schwer</b>	körperreich, viel Alkohol, keine Finesse
<b>Stallgeruch stielig</b>	reifer Geruch von warmem, nassem Stroh ev. auf langen Kontakt des Mostes mit den Traubenstielen zurückzuführen
<b>Tränen</b>	Tropfen, die nach dem Schwenken am Glas runterlaufen - Hinweis auf Alkoholgehalt
<b>trocken</b>	nicht süß, Fruchtzucker durchgegoren
<b>tuile</b>	ziegelrot
<b>unreif</b>	Wein aus unreifen Trauben, nicht abgebaute Apfelsäure gibt Geruch nach Kochäpfeln
<b>Veilchen</b>	süsslicher Duft in feinen Burgundern
<b>zart</b>	keine ausgebildeten Merkmale, feine Struktur