

Klarheit	☐ klar	☐ trüb			
Farbtiefe	☐ blass	☐ mittel	☐ tief		
Farbe	☐ grüngelb	☐ zitronengelb	☐ goldgelb	☐ bernsteingelb	☐ braun
	☐ rosa	☐ lachsfarben	☐ orange		
	☐ purpur	☐ rubinrot	☐ granatrot	☐ braunrot	☐ braun
Viskosität	☐ niedrig	☐ mittel	☐ hoch		
Andere optische Eindrücke	☐ CO ₂	☐ Depot	☐ Schlieren	☐	☐

GERUCH

Reintönigkeit	☐ sauber	☐ unsauber			
Intensität	☐ verschlossen	☐ zart, dezent	☐ mittel	☐ ausgeprägt	
Aromen (Anhaltspunkte)					
Primär: frische grüne/gelbe Frucht frische rote/blau/schwarze Frucht frisch vegetativ, blumig, würzig					
Sekundär: karamellisiert, rauchig, würzig, holzig, mikrobiologisch					
Tertiär: gekochte/getrocknete Frucht gekocht/getrocknet vegetativ nussig, rauchig, erdig, Petrolnote/Benzin					
Reife	☐ jugendlich	☐ erste Reifenoten	☐ voll gereift	☐ müde/über dem Höhepunkt	

GESCHMACK

Süße	sehr trocken	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	deutliche Süße
Säure	säuremild	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	säurebetont
Tannin	niedrig	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	hoch
Alkohol	niedrig	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	hoch
Körper	schlank	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	voll
Geschmacksintensität	zart	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	ausgeprägt
Abgang	kurz	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	lang
Aromen (Anhaltspunkte)							
Primär: frische grüne/gelbe Frucht frische rote/blau/schwarze Frucht frisch vegetativ, blumig, würzig							
Sekundär: karamellisiert, rauchig, würzig, holzig, mikrobiologisch							
Tertiär: gekochte/getrocknete Frucht gekocht/getrocknet vegetativ nussig, rauchig, erdig, Petrolnote/Benzin							
Mousse	☐ fein	☐ cremig	☐ aggressiv				
Reife	☐ zu jung	☐ kann getrunken werden	☐ trinkreif, nicht länger lagern	☐ Höhepunkt überschritten			