

Verkostungsnotiz

Wein: _____ Jahrgang: _____ Erzeuger: _____ Punkte: ___/___

Rebsorte(n): _____ Stillwein Schaumwein Likörwein

Land: _____ Preis: _____ € Alk.: _____ % S.: _____ g/l RZ: _____ g/l

1. Optik:

- Weißwein:
 Rosé / Rotling / Weißherbst:
 Rotwein
 Auffälligkeiten: _____

Gelbgrün	Strohgelb	Zitronengelb	Goldgelb	Bernstein
lachsfarben			intensives Rosé	
Granat	Ziegelrot	Purpurrot	Robinrot	Schwarzrot

2. Aromen (in Nase und am Gaumen):

Blüten	
1 Akazienblüte	2 Blumenwiese
3 Freesie	4 Geranie
5 Glyzinien	6 Hunderblüte
6 Hyazinthe	7 Jasmin
7 Kamille	8 Lindenblüte
9 Maiglöckchen	10 Rose (Blüte)
11 Sonnenblume	12 Veilchen

Beeren	
48 Brombeere	49 Erdbeeren
50 Hagebutte	51 Heidel-/ Blaubeere
52 Himbeere	53 Holunder (-beere)
54 Johannisbeere (rot)	55 Johannisb. (sch.)/Cassis
56 Lorbeer	57 Preiselbeere
58 Stachelbeere	59 Wacholder (-beere)
60 Weintraube	

Südf Früchte	
88 Ananas	89 Banane
90 Mango	91 Maracuja
92 Melone (Honig-)	93 Litschi

Feuer	
129 Eiche (geräuch.)	130 Kaffee
131 Kamin (kalter)	132 Karamell
133 Malz	134 Rauch
135 Rumtopf	136 Tabak

Zitrusfrüchte	
94 Grapefruit	95 Kiwi
96 Limetten	97 Mandarine
98 Orange (-nblüte)	99 Rhabarber
100 Zitrone (-nschale)	

Supermarkt	
137 Baguette	138 Bienenwachs
139 Brioche	140 Butter
141 Creme	142 Drops/Fruchtdrops
143 Hefe	144 Honig
145 Kakao	146 Lakritze / Süßholz
147 Lebkuchen	148 Marzipan
149 Nougat	150 Schokolade (dunkel)
151 Sojasoße	152 Tee (schwarz)
153 Toast	

Gemüse	
12 Bohne (grün)	13 Erbsen
14 Fenchel	15 Gurke
16 Kürbis	17 Paprika (grün)
18 Radicchio	19 Sauerkraut
20 Sellerie	21 Spargel
22 Tomate	

Steinobst	
61 Aprikose (frisch)	62 Dattel
63 Feige	64 Mirabelle
65 Pfirsich (weiß)	66 Pflaume (frisch)
67 Pflaume (geko.)	68 Sauerkirsche
69 Süßkirsche	70 Zwetschge (frisch)

getrocknete Früchte	
101 Aprikose (getr.)	102 Backpflaume
103 Dörrzwetschge	104 Rosine

Nüsse	
105 Bittermandel	106 Haselnuss
107 Kokosnuss	108 Mandel (geröstet)
109 Walnuss	

Kernobst	
71 Apfel (gelb)	72 Apfel (grün)
73 Birne	74 Quitté

Apotheke	
110 Feuerstein	111 Graphit
112 Granit	113 Jod
114 Medizinschrank	115 Schiefer
116 Teer	

Gewürze & Kräuter	
23 Anis	24 Basilikum
25 Brennessel	26 Dill
27 Eukalyptus	28 Ingwer
29 Kerbel	30 Kräuter d. Provence
31 Liebstöckel	32 Majoran
33 Meerrettich	34 Muskatnuss
35 Nelke	36 Olive
37 Pfeffer (grün)	38 Pfeffer (schw.)
39 Pfeffer (weiß)	40 Pfeffer-/ Minze
41 Rosmarin	42 Safran
43 Salbei	44 Thymian
45 Vanille	46 Zimt
47 Zitronenmelisse	

Animalisch	
75 Blut	76 Katzenpisse
77 Leder	78 Moschus
79 Stroh/Heu (nass)	80 Wild

Meer	
81 Fisch (frisch)	82 Gischt
83 Hafen	84 Meeresbriese
85 Salz (in der Luft)	86 Seetang
87 Watt	

Wald	
117 Eiche	118 Erde/Waldboden
119 Fichte	120 Gras (frisch)
121 Harz	122 Laub
123 Moos	124 Pilze
125 Pinienkerne	126 Trüffel
127 Unterholz	128 Zedernholz/Bleistift



WEIN BERATUNG BOLDT
 WEINSEMINARE - SCHULUNGEN - CONSULTING
 Bajuwarenring 46, 85411 Hohenkammer
 Mobil: (+49) 0172 40 92 7 92
 info@weinberatung-boldt.de
 www.weinberatung-boldt.de

f @ in t

Fehlöne	
I Amoniak	II Essig
III Fell (nass)	IV Klebstoff
V Kork	VI Nagellackentf.
VII Pappe (nass)	VIII Petrol/Kerosin
IX Pferdeschweiß	X Schwefel
XI Stallgeruch	XII Terpentin/Lösungsm.

