

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



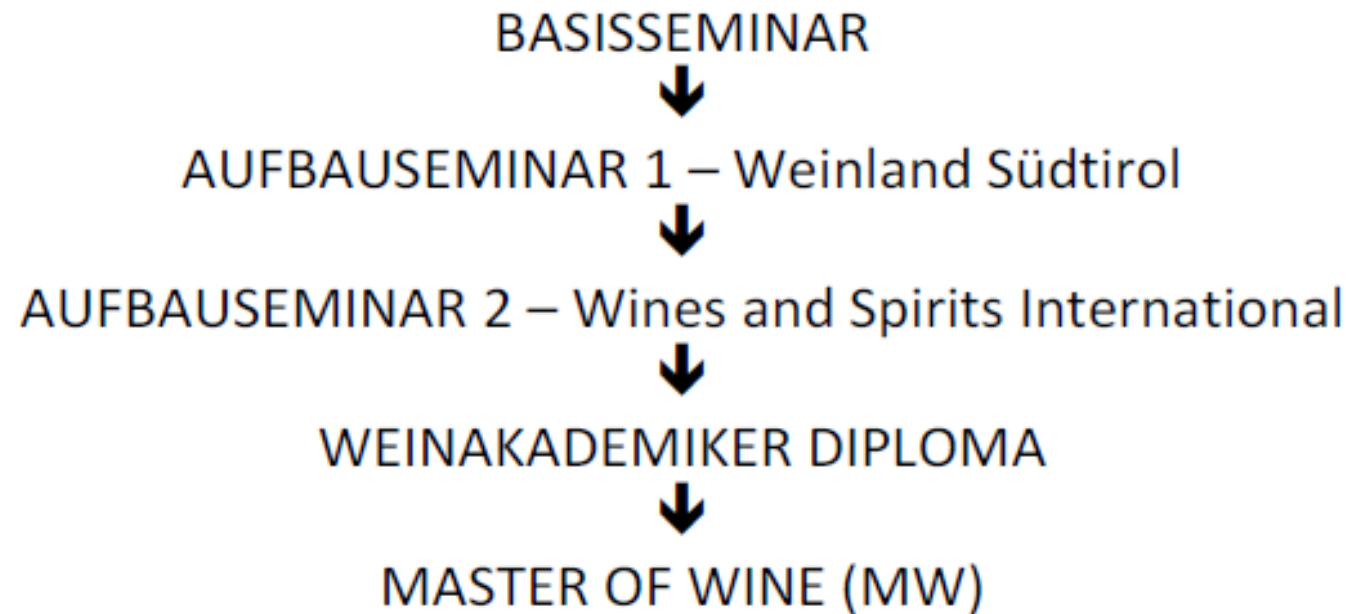
BASISSEMINAR 2026

WEINSENSORIK UND -ANSPRACHE

Chris Mayr, DipWSET

DAS WEINAKADEMIKER PROGRAMM

WEINAKADEMIKER PROGRAMM

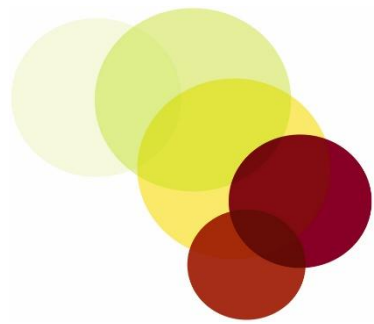


Der Wein und die fünf Sinne

- Tastsinn → Kälte, Wärme und Schmerz
- Hörsinn → das Klingen der Gläser
- Sehsinn → die Farbe und die Farbtiefe
- Geruchssinn → das Bukett und die Aromen
- Geschmackssinn → süß, salzig, bitter, sauer



Der optische Eindruck



Das Betrachten des Glases

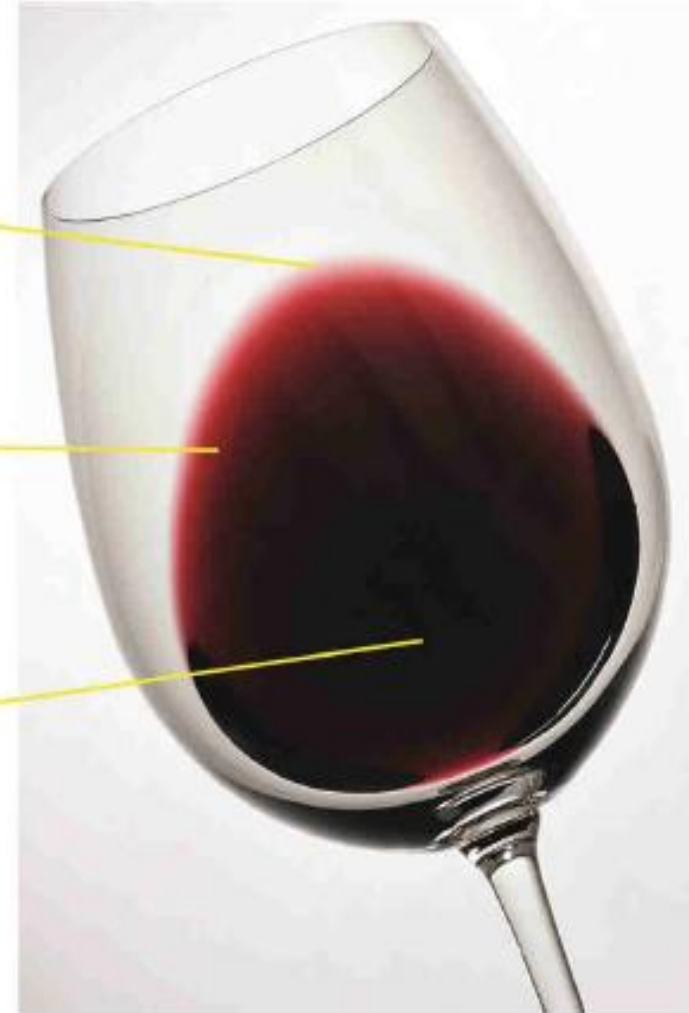
- von oben herab betrachten
- Glas gegen eine Lichtquelle halten
- geneigtes Glas gegen eine weiße Fläche halten
- Glas schwenken und Schlieren betrachten



wässrige, äußere Kante

**Der Rand ist der Bereich
zwischen dem wässrigen
äußeren und dem vollgefärbten
inneren Teil**

Auge, Kern



Klarheit

+

➤ **klar**

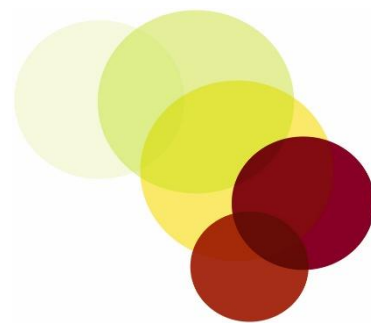
➤ **transparent**

-

➤ **matt**

➤ **trüb**





Farbtiefe

- **blass**
 - **mittel**
 - **intensiv**
- **Die Farbtiefe ist ein Indikator für das Alter des Weines.**
 - **Weißwein wird mit zunehmendem Alter goldfarbener.**
 - **Rotweine werden mit zunehmendem Alter blasser.**



Farbton bei WW

- **grüngelb**
- **zitronengelb**
- **strohgelb**
- **goldgelb**
- **bernstein**
- **braun**

Farbton ist abhängig von:

- **Rebsorte, Reifegrad**
- **Klimazone, Boden**
- **Jahrgang, Ausbau**
- **Schwefelgehalt**





grüngelb

Sehr jung
Kühles Klima



zitronengelb

jung
Stahltank



blass goldgelb

Barriqueausbau
Warmes Klima



tief goldgelb

Süß
Reif



Bernstein

Süß
Oxidiert



Farbton bei Roséwein

- **blassrosa**
- **pink**
- **lachsfarben**
- **orange**
- **zwiebelschalenfarben**

Farbton ist abhängig von:

- **Rebsorte, Reifegrad**
- **Klimazone, Boden**
- **Mazerationsgrad**
- **Jahrgang, Ausbau**
- **Schwefelgehalt**





purpurrosa
jung
Syrah, Cabernet



lachsrosa
jung,
Pinot, Grenache



orangerosa
Reif bis zu alt
Tavel





Farbton bei Rotwein

Farbton ist abhängig von:

- **purpur**
- **rubinrot**
- **granatro**
- **ziegelrot**
- **gelbbraun (tawny)**
- **braun**

- **Rebsorte, Reifegrad**
- **Klimazone, Boden**
- **Jahrgang, Ausbau**
- **Schwefelgehalt**





purpurrot
Sehr jung
Syrah, Cabernet



rubinrot
Jung
Pinot, Merlot



granatrot
Reif, langer Ausbau
Nebbiolo, Grenache



braunrot
überreif
Lange Lagerung

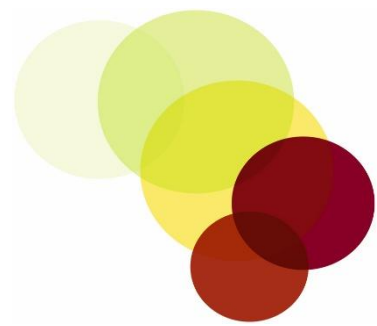


Konsistenz / SCHLIERENBILDUNG

- **wässrig**
- **dünn**
- **ölig**
- **dick**
- **zähflüssig**

- **zeigt sich durch Schlieren („Kirchenfenster“, „Tränen“)**
 - kaum, mäßige, deutliche oder ausgeprägte Schlierenbildung
- **abhängig von Restzucker, Extrakt und Alkohol**





CO₂/Kohlensäure

- etwas CO₂
- deutlich wahrnehmbares CO₂
- Bläschen am Rand
- Bläschen auf der Weinoberfläche

CO₂, also Kohlensäure, tritt sichtbar in Bläschenform auf





Mousseux

Grösse der Perlen

- **fein**
- **mittel**
- **grob**

Anzahl der Perlen:

- **wenig**
- **mittel**
- **zahlreich**

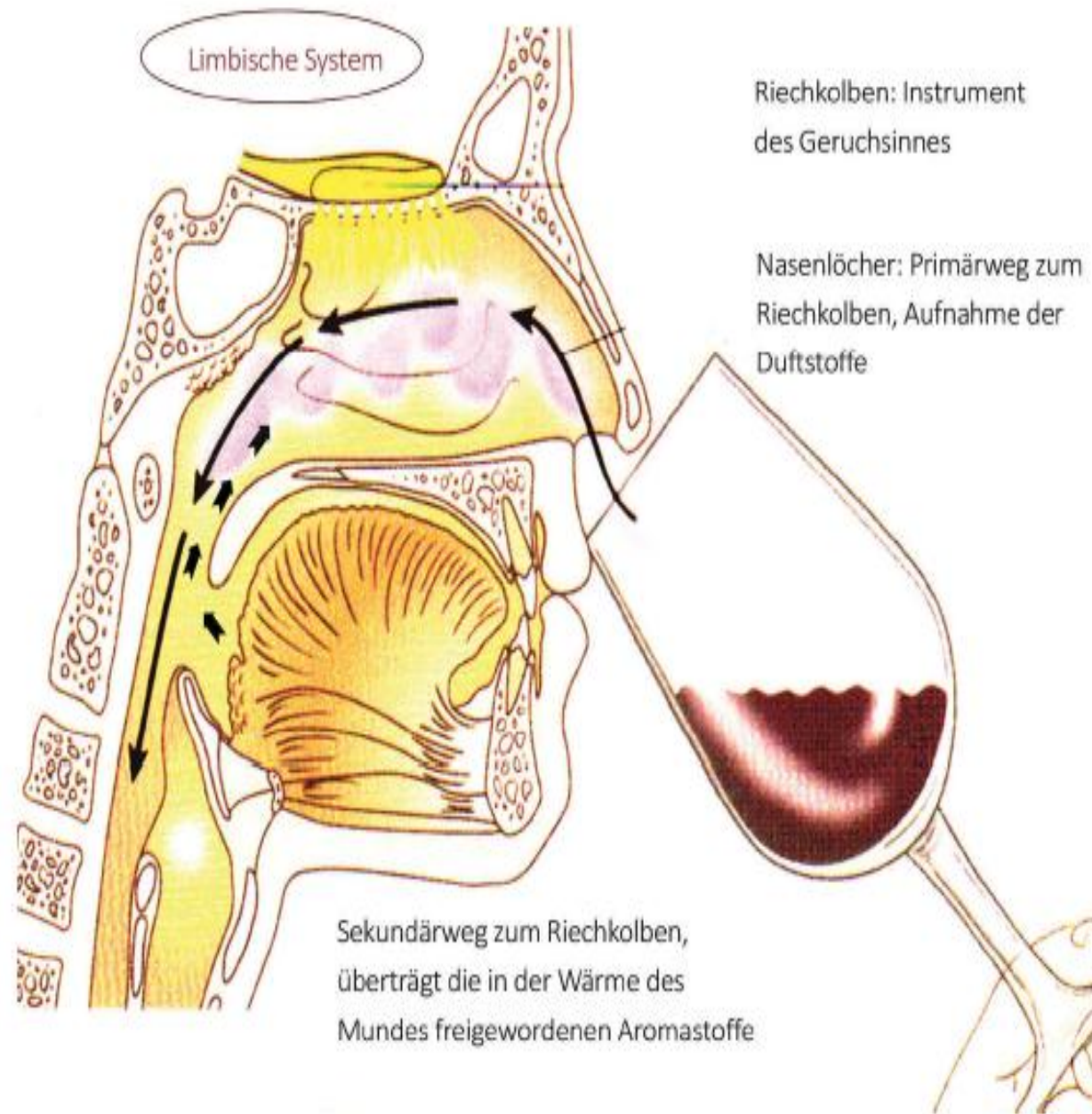
Länge oder Dauerhaftigkeit

- **kurz**
- **mittel**
- **lang anhaltend**



Der Geruchssinn





Der Geruchssinn

- **erst in ruhendem Zustand anriechen**
- **Anriechen nach 2-maligem Schwenken**
- **Phasen der Regeneration einhalten, denn der Geruchssinn ermüdet schnell**
- **Riechen am geleerten Glas**
- **Sektgläser müssen nicht geschwenkt werden**



AROMEN UND BUKETT

Sorten- oder Primäraromen

Bestimmt durch den Charakter der Traubensorte, aus der sie hervorgegangen sind. Man klassifiziert: weinig (traubig, hefig, mostig), blumig (Rosen, Veilchen), fruchtig (Pfirsich, Marille, Apfel, Himbeere), würzig (Zimt, Nelken, Kräuter), stoffig (erdig, honigartig, teerig).

Sekundäraromen

Im Zuge der Gärung wird die aromatische Basis des Weines verändert. Ein Liter Wein enthält ca. 1 g Aromastoffe. Lediglich sieben Komponenten sind für die Hälfte der aromatischen Substanzen verantwortlich, der Rest verteilt sich auf etwa 300 verschiedene Zusammensetzungen.

Tertiäraromen

Entstehen nach der Gärung und während des Reifeprozesses. Die Aromen verfeinern sich, streben nach größerer Komplexität. Gleichzeitig verliert der Wein seine Frucht und gewinnt immer mehr an Bukett.



Aromen und Bukett

➤ Primäraromen

- aus der Traube stammend

➤ Sekundärbukett

- entsteht während der Gärung

➤ Tertiärbukett

- entsteht während der Reifung (Fass, Flasche)
- Wein verliert Fruchtigkeit
- gewinnt Reifearomen





Die Reintönigkeit

- **sauber: Wein ohne Fehler**
- **unsauber: Weine mit Fehler**



Intensität

- **gering**
- **dezent**
- **mittel**
- **ausgeprägt**
- **aufdringlich**



Entwicklungsstadium

- **jugendlich**
- **erste Reifenoten**
- **gereift**
- **überreif**
- **müde**
- **oxidativ**



Geruchskategorien

- **fruchtig**
- **floral/blumig**
- **würzig**
- **pflanzlich / vegetabil**

- **Andere:**
 - **Autolyse**
 - **Eiche**
 - **Kerne**
 - **Milchprodukte**
 - **weitere**



Geruchskategorien

z.B.

fruchtig/blumig

floral, grüne Frucht, Zitrusfrucht, Steinobst, tropische Früchte,
rote Frucht, dunkle Frucht, getrocknete Frucht

würzig/pflanzlich

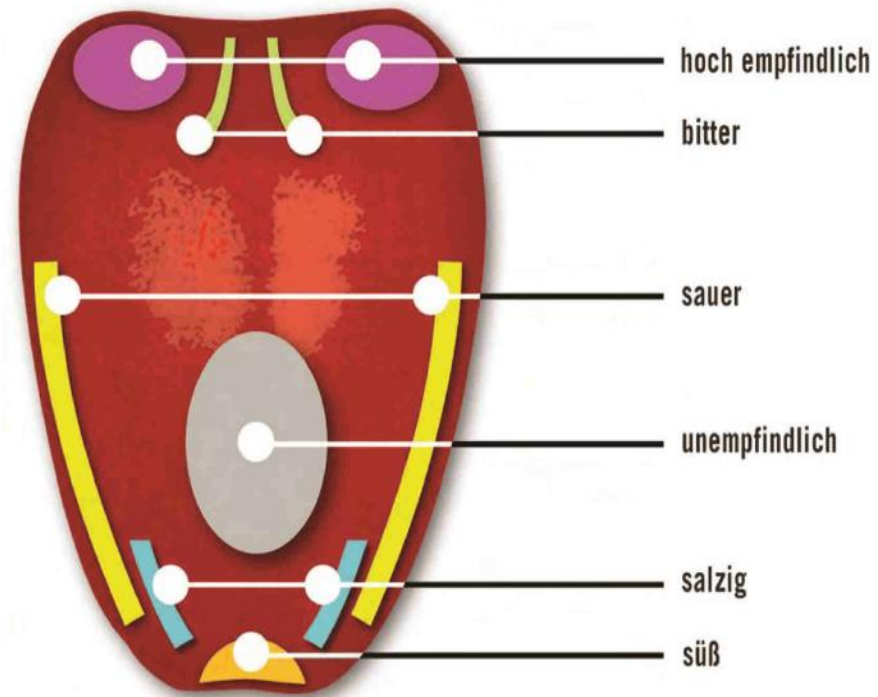
unreif, krautig, Kräuter, Gemüse, süßes Gewürz, scharfes Gewürz



Das Aromarad



Geschmackszonen der Zunge



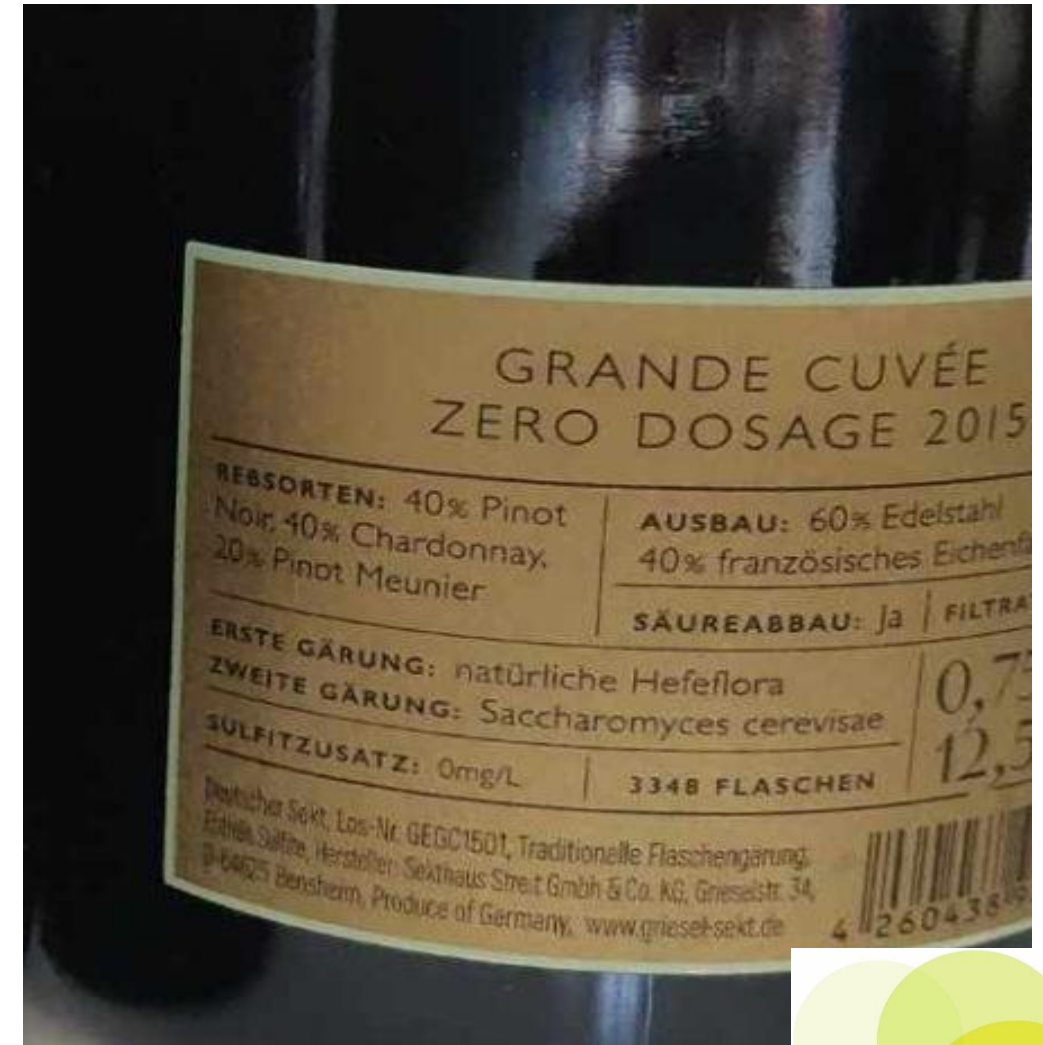
Süßegrad

- trocken
- halbtrocken
- halbsüß/lieblich
- süß
- üppig süß



Süssegrad bei Schaumweinen

- brut nature – dosage zero
- extrabrut
- brut
- extra trocken – extra dry
- trocken – dry
- halbtrocken – demi sec
- mild – süss



Säure

- **niedrig**
- **mild**
- **mittel**
- **markant**
- **rassig**
- **spitz**
- **aggressiv**



Tannin / Gerbstoff



Quantität

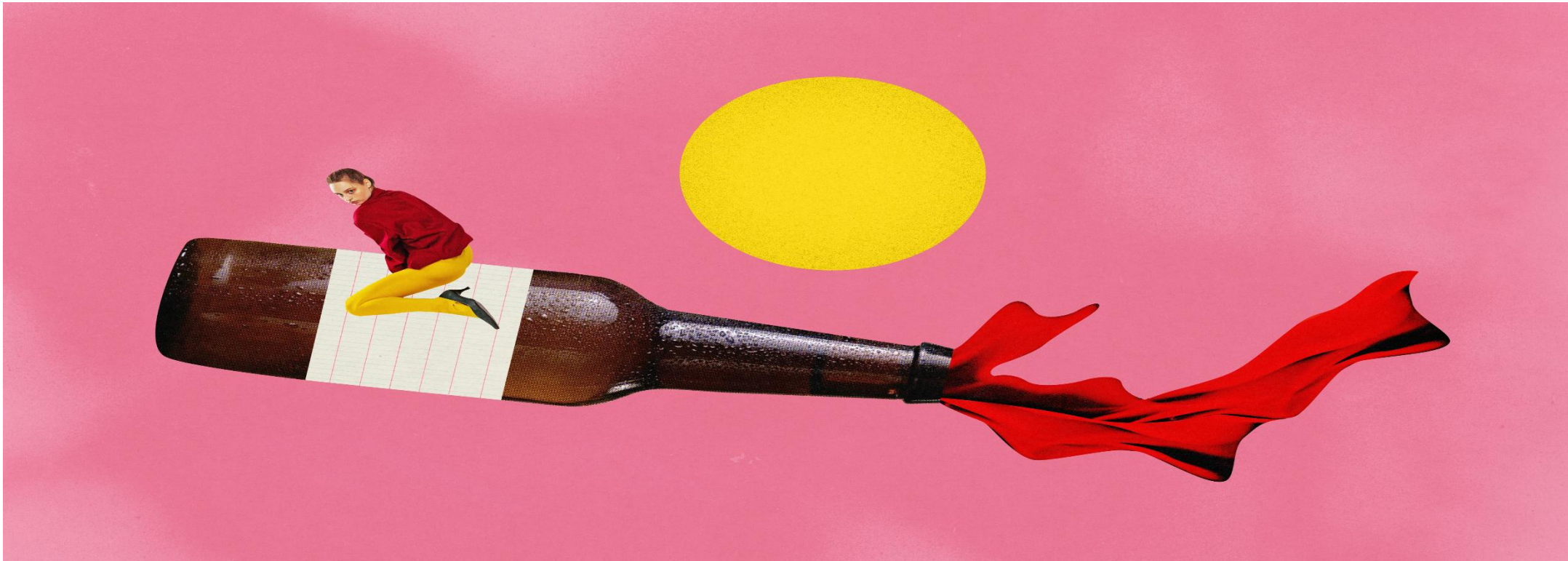
- wenig
- dezent
- mittel
- fest
- gerbstoffreich
- adstringierend

Qualität

- reif/weich vs. unreif/grün
- feinkörnig vs. grobkörnig



Alkohol



➤ leicht – mittel – kraftvoll - brandig

Angabe in %



Körper/ Extrakt



dünn – schlank – mittelgewichtig - kraftvoll



Geschmacksintensität

- **gering**
- **dezent**
- **mittel**
- **ausgeprägt**
- **aufdringlich**



Geschmackskomponenten

- **fruchtig**
- **floral/blumig**
- **würzig**
- **pflanzlich / vegetabil**

- **Andere:**
 - **Autolyse**
 - **Eiche**
 - **Kerne**
 - **Milchprodukte**
 - **weitere**



Geschmackskomponenten

z.B.

➤ fruchtig/blumig

- floral, grüne Frucht, Zitrusfrucht, Steinobst, tropische Früchte, rote Frucht, dunkle Frucht, getrocknete Frucht

➤ würzig/pflanzlich

- unreif, krautig, Kräuter, Gemüse, süßes Gewürz, scharfes Gewürz

➤ andere

- Autolyse-Aromen, Milchprodukte, Eiche, Kerne, etc.



Abgang

kurz – mittel - lang



Andere Eindrücke

Balance

Textur

Komplexität

CO² / Mousseux

Gesamteindruck

andere



Schlussfolgerung

- **Qualität** (z.B. fehlerhaft, einfach, mittelmäßig, gut, sehr gut, außergewöhnlich)
- **Trinkreife**
- **Alter/Jahrgang** (z.B. 3 Jahre oder Jahrgang)
- **Herkunft** (Herkunftsland/-region, Rebsorte/n)



Weinfehler

- **Böckser**
- **Essigstich**
- **Frostgeschmack**
- **Geranienton**
- **Korkgeschmack**
- **Mäuseln**
- **Pferdeschweiß**
- **Styrolton**
- **Schimmelgeruch/Faulton / Muffton**
- **Untypische Alterungsnote (UTA)**



Weinansprache

- **abbeeren**
- **Abgang**
- **abgebaut**
- **Abstich**
- **adstringierend**
- **ausgeglichen**
- **blank**
- **Bodengeschmack**

- **brandig**
- **Charakter**
- **Depot**
- **dezent**
- **dicht**
- **drüber**
- **duftig**
- **dumpf**
- **dünn**
- **eckig**



Weinansprache

- **Edelfäule**
- **elegant**
- **entwickelt**
- **Essigstich**
- **fehlerhaft**
- **feurig**
- **Filterschock**
- **Firn**
- **flüchtige Säure**
- **frisch**

- **Frostgeschmack**
- **Fülle**
- **gebrochen**
- **gedeckt**
- **gehaltvoll**
- **Gelärgeschmack**
- **gerbstoffreich**
- **g'schmackig**
- **Grasgeschmack**
- **Grünlese**



Weinansprache

- **harmonisch**
- **hart**
- **herb**
- **Heuriger**
- **Jungfernwein**
- **kernig**
- **Körper**
- **körperarm**
- **kurz**

- **lebendig**
- **leer**
- **Maischegärung**
- **mild**
- **mollig**
- **moussierend**
- **Neuerl**
- **pappig**
- **prickelnd**
- **rau**



Weinansprache

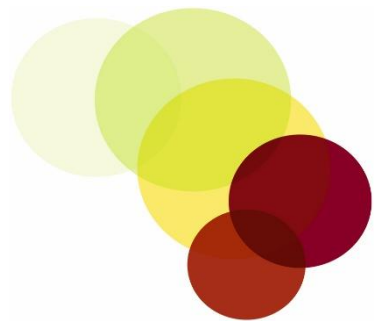
- **reduktiver Ausbau**
- **Reintönig**
- **reißt ab**
- **resch**
- **Rückgrat**
- **rund**
- **sauer**
- **scharf**
- **Schleier**
- **Schlieren**

- **schmalzig**
- **Schweif**
- **schwer**
- **steckengeblieben**
- **stumpf**
- **Sturm**
- **süffig**
- **Toasting**
- **trocken**
- **Trub**



Weinansprache

- **verschlossen**
- **Verschneiden**
- **vorklären**
- **weich**
- **Weinstein**
- **zerschlagen**
- **„Zuckerhütl“**



Der olympische Gedanke hat auch vor dem Wein nicht halt gemacht. Wein wird mit Punkten, Sternen, Trauben, Gläsern und anderen Symbolen bewertet.

20-Punkte-System

Die Punktevergabe erfolgt nach folgenden Gesichtspunkten:

Farbe.....	0 - 2 Pkt.
Klarheit	0 - 2 Pkt.
Geruch	0 - 4 Pkt.
Geschmack	0 - 7 Pkt.
Gesamteindruck	0 - 5 Pkt.

annehmbar bis durchschnittlich.....	10 - 12,9 Pkt.
gut	13 - 14,9 Pkt.
sehr gut	15 - 16,9 Pkt.
ausgezeichnet	17 - 18,9 Pkt.
groß.....	19 - 20 Pkt.

100-Punkte-Skala

Der Basiswert der Weinbewertung gemäß der Parker-Punkte ist 50 Punkte und ist somit die niedrigst mögliche Benotung. Zum Basiswert wird ein Wert von max. 5 Punkten für das Aussehen des Weins, max. 15 Punkte für den Geruch, max. 20 Punkte für den Geschmack und weitere 10 Punkte für den Gesamteindruck vergeben.

unacceptable	50 - 59 Pkt.
below average	60 - 69 Pkt.
average	70 - 79 Pkt.
barely above average	
to very good.....	80 - 89 Pkt.
outstanding.....	90 - 95 Pkt.
extraordinary	96 - 100 Pkt.

Falstaff

zufriedenstellend bis gut ...	80 - 84 Pkt.
gut bis sehr gut	85 - 90 Pkt.
ausgezeichnet	90 - 94 Pkt.
Weltklasse	95 - 99 Pkt.
nicht zu übertreffen	100 Pkt.

Sternchen-Schema

Das Sternchen-Schema wird unter anderem vom Decanter Magazine (führendes britisches Weinmagazin) verwendet.

acceptable	*
quite good.....	**
recommended	***
highly recommended.....	****
Decanter award.....	*****

5-Punkte-System

Verwendet wird dieses System unter anderem von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bei der Bundeswein-Prämierung für Wein und Sekt.

stark fehlerhaft.....	0
fehlerhaft.....	1
befriedigend.....	2
gut.....	3
sehr gut	4
ausgezeichnet	5

