



Arbeitsblätter Sensorik

Degustation – ??? / Reinzuchtheften vs spontan vergoren



Wein Jahrgang Weinname/Gemarkung Qualität Rebsorte Erzeuger Herkunft Analyse Preis EVP	Nr. 1 ??? – Blindprobe	Nr. 2 2015 Blauschiefer Qualitätswein trocken Riesling Weingut Dr. Loosen Mosel / Deutschland A 12% 10,50 €	Nr. 3 2015 Riesling Ruppertsberg Qualitätswein trocken Riesling Weingut Martin & Georg Fußer Pfalz / Deutschland A 12% S 7 g/l RZ 2 g/l 9 €
Aussehen:			
Geruch:			
Geschmack:			
Bewertung:			
Speisenempfehlung:			
Serviertemperatur:			

Degustation – unterschiedliche Ausbauarten großes Holzfass / Barrique



Wein Jahrgang Weinname/Gemarkung Qualität Rebsorte Erzeuger Herkunft Analyse Preis EVP	Nr. 4 2015 Qualitätswein trocken Spätburgunder Weingut Sermann Kreuzberg Ahr/Deutschland A 12,5 % S 5,3 g/l RZ 4,4 g/l € 6,50	Nr. 5 2014 Altenahrer Eck Qualitätswein trocken Spätburgunder Weingut Sermann Kreuzberg Ahr/Deutschland A 13% S 5,7 g/l RZ 0,4 g/l € 13,50
Aussehen:		
Geruch:		
Geschmack:		
Bewertung:		
Speisenempfehlung:		
Serviertemperatur:		

Geruchstest nach Aroma-Klassen



**Fruchtig Floral Mikro-
biologisch Chemisch Erdig Balsamisch Vegetabil Würzig**

Aroma 1

Aroma 2

Aroma 3

Aroma 4

Aroma 5

Aroma 6

Aroma 7

Aroma 8

Geruchstest nach Aroma



Aroma 1

Aroma 2

Aroma 3

Aroma 4

Aroma 5

Aroma 6

Aroma 7

Aroma 8

Geschmacksparcours

Erkennen Sie die einzelnen Geschmacksrichtungen und deuten Sie bitte die Empfindungen an Zunge und Gaumen.

Beginnen Sie um „12.00“ Uhr:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



Geschmacksübung:



?	?	?	?

Sensorische Gaumen- und Zungenübung: Grundgeschmacksrichtungen



- Bestimmen Sie in welchem Glas jeweils welche Geschmacksart vorhanden ist.
- Eine Geschmacksrichtung bzw. Wasser ist jeweils doppelt!
- In den Proben eins und zwei werden Ihnen in unterschiedlichen Konzentrationen die vier Hauptgeschmacksarten süß, sauer, salzig und bitter in stillem Wasser demonstriert. Bei der ersten Probe (I) handelt es sich dabei um eine recht hohe Konzentration. Im Glas 7 befindet sich immer H₂O.

	Glas 1	Glas 2	Glas 3	Glas 4	Glas 5	Glas 6	Glas 7
Probe I							H ₂ O
Probe II							H ₂ O

Geschmacksübung: Weininhaltsstoffe



	Neutral	Wein 1	Wein 2	Wein 3	Wein 4
Aussehen:					
Geruch:					
Geschmack:					
Bewertung:					

Geschmacksübung: Weininhaltsstoffe



Neutral	Süße	Säure	Alkohol

VDP-Klassifikation -sensorisch-



Wein Jahrgang Weinname Qualität Rebsorte Erzeuger Herkunft Analyse Preis EVP	Nr. 6 2015 Schloss Marienlay VDP.Gutswein Riesling Weingut Reichsgraf von Kesselstatt Mosel A 11,5% S 7,6g/l RZ 7,2g/l 13,80 €	Nr. 7 2015 Kaseler Nies'chen GG VDP.Grosse Lage Riesling Weingut Reichsgraf von Kesselstatt Mosel A 12% S 8,4g/l RZ 5,9g/l 25 €
Aussehen:		
Geruch:		
Geschmack:		
Bewertung:		
Speisenempfehlung:		
Serviertemperatur:		

Rote Rebsorten



Wein Jahrgang Weinname/Gemarkung Qualität Rebsorte Erzeuger Herkunft Analyse Preis EVP	Nr. 8	Nr. 9
	??? – Blindprobe	??? – Blindprobe
Aussehen:		
Geruch:		
Geschmack:		
Bewertung:		
Speisenempfehlung:		
Serviertemperatur:		

Degustation - Süßwein-



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

Wein Jahrgang Weinname/Gemarkung Qualität Rebsorte Erzeuger Herkunft Analyse Preis EVP	Nr. 10 2010 Beerenauslese Sämpling Weingut Gesellmann Burgenland/Österreich A 13,0% S 9,9 g/l RZ 112,7 g/l € 20,40 / 0,375l	Nr. 11 2011 Banyuls Banyuls AOC Vin Doux Naturel Grenache, Grenache Gris Gérard Bertrand Languedoc Roussillon/Frankreich A 16% € 16,50
Aussehen:		
Geruch:		
Geschmack:		
Bewertung:		
Speisenempfehlung:		
Serviertemperatur:		

Weinfehler



Weinfehler	Nr. 12 Neutral	Nr. 13 Kork	Nr. 14 Oxidativ	Nr. 15 Böckser
Aussehen:				
Geruch:				
Geschmack:				
Bewertung:				
Speisenempfehlung:				
Serviertemperatur:				