

Weinbeschreibung, die der Kunde versteht

So vielfältig wie die Weine, sind auch die Ausdrücke, mit denen sie beschrieben werden.

Der abgedruckte tabellarische Leitfaden soll Ihnen hilfreiche Orientierung geben, den jeweils treffenden weinfachlichen Begriff zu finden. In vielen Seminaren und Weinkollegs habe ich dieses von mir entwickelte Hilfsmittel mit dem Ergebnis erprobt, daß auch der Unkundige bald einen Wein sicher beschreiben konnte. Der Umgang mit der Tabelle ist denkbar einfach.

1. Prüfen Sie den Wein nacheinander auf Klarheit, Farbe, Geruch (Bukett) und Geschmack, das letzte im Hinblick auf Restsüße, Fruchtsäure, Gehalt, Aroma und Alter.
2. Schauen Sie beim Schlürfen bereits auf die Tabelle und arbeiten Sie sich optisch wie geschmacklich an die jeweilige Stufe des Ausdruckes heran. Dazu sind in der Praxis oft mehrere kleine Schlückchen notwendig, bis der Weinverstand, basierend auf vielen tausend verarbeitenden Sinneseindrücken, später fast automatisch arbeitet.
3. Beschrieben wird der Wein dann, in dem man den erhaltenden Sinneseindruck, also Geruch (Bukett), Aroma oder Gehalt mit dem passenden Attribut verbindet. Also: Prüfkriterium Sinneseindruck = verständliche Beschreibung.

Zur Verdeutlichung hier zwei Beispiele, wie Sie den Wein nach dieser Erkenntnis beschreiben sollten.

unverständlich: Der Wein ist kräftig.

bildhafter: Der Wein ist im Gehalt kräftig (hat also viel Stoff).
Mir gefällt an diesem Wein

unverständlich: Der Wein ist rassig.

bildhafter: Der Wein hat eine betonte Fruchtsäure.
Oder: er hat eine rassige Säure.
Ich liebe an diesem Wein

Je faßbarer der Wein für den Kunden in Wort und Bild ist, desto sicherer wird er im Umgang mit dem Wein, auch beim Einkauf, zum Nutzen beider Seiten, des Verbrauchers und des Anbieters.

Weinbeschreibung, die der Kunde versteht



HANS-GEORG DÖRR
& PARTNER

Praktischer Leitfaden zur Weinbeschreibung nach H.-G. Dörr :

Prüf- kriterien	WEINVOKABULAR				
	positive Sinneseindrücke gestuft nach der Intensität				negative Sinneseindrücke
	1	2	3	4	5
Klarheit			hell, blank	glanzhell, blitzblank, leuchtend	trüb, stumpf, matt
Farbe - Weißw. - Rotwein	Grün, gelblich-grün Rosarot	Hellgelb Ziegelrot, Rubinrot	Gelb Granatrot, Kirschrot	Goldgelb, bernstein- farben Dunkelrot, Purpur	farblos, bräunlich
Bukett	zart, flüchtig, subtil	duftig, blumig, delikat	ausdrucksvoll, bukettreich, kräftig	intensiv, duftend, überschwenglich	leer, stumm, flüchtig, aufdringlich, penetrant, unsauber, oxydativ
Harmonie	jung, quirlig, wild	entwickelt, gut abgestimmt	ausgewogen, harmonisch, rund, stimmig	sehr harmonisch, elegant	unruhig, einseitig, unstimmig, unharmonisch
Geschmack - Restsüße	trocken, herb durchgegozen,	halbtrocken, feinherb, dezenzte Süße	lieblich, süffig, deutliche Süße	süß, edelsüß	pappig-süß, Bonbonton, übersättigt
- Frucht- säure	gering, weich, mild, glatt, verhalten	frisch, feinrassig, lebendig	rassig, knackig, nervig, pikant	betonte Säure, stahlig	säureschwach, spitze Säure, sauer rauh, unreif
Gehalt - Alkohol - Extrakt	leicht	mundig, schlank	vollmundig breit, robust	alkoholreich, schwer, feurig, wuchtig ölig, stoffig, schwer, extraktreich	brandig, schnapsig dünn, flüchtig, kraftlos, flach, plump leer, plump, ohne Körper
- Aroma	neutral	zart, feinwürzig	aromatisch, komplex	würzig, intensives Aroma	kurz, unsauber, penetrant, fremdartig, parfümiert, aufdringlich
- Alter	spritzig, quirlig	jung, frisch	entwickelt, reif, ausgebaut, auf dem Höhepunkt	vollreif	unreif, tot, matt, passé, abgebaut, oxydativ, überaltet, firn