

KRITERIEN BOUQUET

Fehler	Essig, Zapfen, Oxidation/Madèrgeruch, alkoholisch, verbrannt
Allg. Eindruck	sauber, komplex, ansprechend, nichtssagend/neutral
Intensität	verschlossen, mittel, intensiv, üppig/breit, unmittelbar
Altersmerkmale	grün/bitter, bissig, frisch, reif, flach, tot
Typizität	typisch für die verwendete(n) Traubensorte(n) und das Herkunftsgebiet
Weitere	Aromen abhängig von Alter und Entwicklung, Frucht u.a.

KRITERIEN KÖRPER

Allg. Eindruck	sauber, ansprechend, nichtssagend, verschlossen, "bissig", weich
Gerbstoff	grün/bitter, stark, adstringent, weich, schwach
Säure	hart, ausgeprägt, stahlig, zitronig erfrischend, flach
Süsse	trocken, lieblich, süss, klebrig
Gerbstoff und Säure	adstringentes Tannin und wenig Säure, dominante Säure vor Tannin, ausgeglichen
Intensität	schwach, wässrig, leicht/schlank, mittel, körperreich, wuchtig
Ausgewogenheit und Struktur	unausgewogen, gutes Gleichgewicht, gut strukturiert, rund, elegant
Diverse Aromen	Frucht, Fassaroma u.a.
Abgang	kein Abgang, schwach, anhaltend, nachhaltig.
Art des Abganges	fruchtig, Holz, grünes Tannin, bitter, Schärfe, Schokolade.

© Gomes Weine AG