

## FARBE UND KONSISTENZ

Das Alter eines Weines, die Art des Ausbaus und andere Faktoren können die Farbe beeinflussen. So ist zum Beispiel ein nicht filtrierter Neuenburger Chasselas stark trübe, was einem anderen Wein als Fehler anzurechnen wäre. Ein Wein muss immer klar sein, es sei denn, er enthält Weinstein – nicht gebundene Weinsäure – oder hat ein Depot.

Die Farbe sieht man am besten, indem man das Glas vor einen weissen Hintergrund hält. Das beste Licht ist dabei indirektes Halogenlicht oder natürliches Tageslicht. Die Farbe soll dem Alter des Weines angemessen sein. Sehr junge Rotweine haben oft eine Stich ins Violette, ältere, gereifte Rotweine weisen an den Rändern ziegelrote Reflexe auf. Eine Braunfärbung des Weines gilt als fehlerhaft.

Klarheit	trüb, stumpf, Schwebeteilchen enthaltend, klar, funkelnd
Konsistenz	still, spritzig, dünn, normal, dick, ölig
Farbe weiss	grünlich, blassgelb, gelb, golden, bräunlich/kupfer
Farbe rot	bläulichrot, purpur, rot, hellrot, bräunlichrot, ziegelrot, braun

© Gomes Weine AG