

Beurteilungskriterien für Wein

Internationales 20 Punkte Schema



Vor allem von den Engländern wird das 20 Punkte Schema (Clive Coates, Sarah Marsh, Jancis Robinson) oder das 5 Sterne Schema (Hugh Johnson, Michael Broadbent) für die Bewertung von Weinen verwendet, während der einflussreichste Weinkritiker der Welt, Robert Parker, das berühmte 100 Punkte System eingeführt hat. Amerikanische Weinbewerter verwenden daher fast ausschließlich das 100 Punkte System (z.B. Steven Tanzer, Jay Miller, Allan Meadows). Verwendet man das 20 Punkte Schema, so folgt die Bewertung nach folgenden Kriterien:

Farbe → bis zu 4 Punkte

Die Farbzeichnung des Weines					(4 Punkte)	
Die Sorte	rein			Fremdgeschmack (Kork, Faß, Filter)		
Weißwein	hellgelb	strohgelb		goldgelb	bernsteinfärbig	
Rosé	rötlich schillernd	zwiebelschalenfärbig		hellrot	bläßrosa	
Rotwein	hellrot	rubinrot		granat- / purpurrot	dunkelrot / schwarz	
Die Klarheit	blank	spiegelblank		kristallklar		
Der Flüssigkeitszustand	spritzig (kohlenäurehaltig)			Kirchenfenster (extraktreich)		

Aroma → bis zu 4 Punkte

Die Aroma - Anmutung des Weines					(4 Punkte)	
Reintönigkeit	Reintönigkeit (ohne Fremdgeruch)			fehlerhaft (unrein, fremd, dumpf, muffig, ...)		
Buket	neutral / weinig	fuchtig		blumig	würzig	
Intensität des Buketts	bukettarm	fein / zart	ausgeprägt / markant	intensiv	zu intensiv	

Geschmack → bis zu 12 Punkte

Die Geschmacksriterien des Weines													(12 Punkte)	
Die Reinheit des Geschmacks	rein						Fremdgeschmack (Kork, Faß, Filter)							
Der Basisgeschmack	Säuregehalt					Zuckergehalt				Gerbstoffgehalt				
	mild	frisch	resch	rasig	spitz, hart	trocken	halb-trocken	halbsüß (lieblich)	süß	edelweiß	zart herb	herb	sehr herb	rau
Der spezifische Geschmack	Alkoholgehalt				Körper / Extraktgehalt									
	leicht	gehaltvoll	kräftig	brandig	dünn, kurz	zart	rund	vollbunig	wichtig					
Das Alter des Weines	jung		ausgebaut / reif				alt / firmig			Alt				



Beurteilungskriterien und Ansprache für Weißwein:

Farbe:	blaßgelb, strohgelb, grünspurig, volles hellgelb, blasses Rotgold, goldgelb (mit Orangennuancen), bernsteingold mit Granat
Klarheit:	hell, stumpf, klar, glanzhell, funkelnd, satt, trüb, Schwebeteilchen
Bukett:	fehlend, schwach, stark, angenehm, mannigfaltig, leicht süß, herb, deutlich
Eindruck:	neutral, sauber, ansprechend, groß, stichig, nichtssagend
Geschmack:	herb, trocken, mittel, lieblich, süß, ungewöhnlich süß
Säure:	weich, zart, verhalten, erfrischend, spritzig, reinrassig, lebendig, deutliche Säure, rassig pikant, nervig, säurebetont, ausgeprägt, stahlig, kernig, fehlende Säure, fad, flach, matt, übersäuert und aggressiv, spitz
Körper/Extrakt:	dünn, sehr leicht, mittelmäßig, mundig, körperreich, vollmundig, gehaltvoll, extraktreich, schwer, brandig, klein, gering
Alkohol:	gering, zart, süffig, kräftig, ölig, stoffig, dünn, leer, plump
Frucht/Aroma:	neutral, zart, blumig, würzig, erdhaft, herzhaft, feinwürzig (Geschmacksbeschreibung unter Verwendung von Vergleichen, z.B.: Apfel- Nuß- Beeren- Zitronen- Vanille- Feuerstein- Gras- Blumengeschmack. Petrolton, Faß- Hefegeruch...)
Nachgeschmack:	schwach, kurz, erfreulich, anhaltend, ausgedehnt, nachhaltig, lang, reißt ab, sehr kurz
Entwicklung:	beginnende Reife, verschlossen, zu jung, gut entwickelt, jugendlich, reif, abgelagert, leicht oxydiert, am Höhepunkt, sehr reif, edelfirn, sherry-artig, unterentwickelt, alt, müde, verabschiedend, passé
Gesamteindruck:	jung, zart, fein, delikat, fein balanciert + ausgewogen, sauber, harmonisch, herzhaft, typisch, gefällig, reif, gehaltvoll, vorzüglich, edel, körperreich, wuchtig, deftig, klein, dünn, mager, körperarm, unharmonisch, unausgewogen, rau, klein, fehlerhaft



Grüner Veltliner



Gelber Muskateller



Beurteilungskriterien und Ansprache für Rotwein:

Farbe:	hellrubin, dunkelviolet, purpurn, leuchtendes kirschrot, rot, rubinrot, ziegelrot, rotbraun, brombeerschwarz, orangerot mit goldenen Lichtern, leuchtendes purpurrot mit feinen Granatreflexen, dunkles burgunderrot mit hellem Kern + blassem wäßrigem Rand, rotbraun, Kupfer, braun
Klarheit:	glanzhell, stumpf, blaß, trüb, wolkig, feiner oder grober Bodensatz, undurchsichtig
Bukett:	fehlend, angenehm, stark, deutlich
Eindruck:	neutral, sauber, ansprechend, groß, stichig, nichtssagend
Geschmack:	knochentrocken, trocken, halbtrocken, zartsüß, halbsüß, lieblich, sehr süß, edelsüß, unharmonisch, pappsüß
Säure:	weich, zart, verhalten, erfrischend, spritzig, reinrassig, lebendig, deutliche Säure, rassig pikant, nervig, säurebetont, ausgeprägt, stahlig, kernig, fehlende Säure, fad, flach, matt, übersäuert und aggressiv, spitz
Körper/Extrakt:	schwach, dünn, zart, mittel, mundig, körperreich, vollmundig, gehaltvoll, samtig, extraktreich, schwer
Tannin:	weich, rund, zart, herb ausgebaut, herb, adstringierend, ausgeprägt, hart, verschlossen, ruppig, streng, merklich ausgebaut
Alkohol:	gering, zart, süffig, kräftig, ölig, stoffig, dünn, leer, plump
Frucht/Aroma:	neutral, zart, blumig, würzig, erdhaft, herzhaft, feinwürzig (Geschmacksbeschreibung unter Verwendung von Vergleichen, z.B.: Apfel- Nuß- Beeren- Zitronen- Vanille- Feuerstein- Gras- Blumengeschmack. Petrolton, Faß- Hefegeruch...)
Nachgeschmack:	schwach, kurz, erfreulich, anhaltend, ausgedehnt, nachhaltig, lang, reißt ab, sehr kurz
Entwicklung:	beginnende Reife, verschlossen, zu jung, gut entwickelt, jugendlich, reif, abgelagert, leicht oxydiert, am Höhepunkt, sehr reif, edelfirn, sherry-artig, unterentwickelt, alt, müde, verabschiedend, passé
Gesamteindruck:	jung, zart, fein, delikat, fein balanciert + ausgewogen, sauber, harmonisch, herzhaft, typisch, gefällig, reif, gehaltvoll, vorzüglich, edel, körperreich, wuchtig, deftig, klein, dünn, mager, körperarm, unharmonisch, unausgewogen, rau, klein, fehlerhaft



Cabernet Sauvignon



Pinot Noir