



BEWERTUNGSMETHODE UND PUNKTEVERGABE

- Die Qualität eines Weines äußert sich in seiner Fruchtigkeit, die ihrerseits den Trinkgenuss bestimmt.
- Ein Wein ist angenehm zu trinken, wenn in seinem Geschmack die Ursprungsfrucht gehaltvoll, ausgewogen und reintönig zu erkennen ist.
- Die Fruchtigkeit eines Weines ist direkt proportional zur Konsistenz, Ausgewogenheit und Reintönigkeit seines Geschmacks.

Qualität/Trinkgenuss/Fruchtigkeit = Konsistenz + Ausgewogenheit + Integrität

$$Q/T/F = K+A+I$$

DIE DREI GRUNDLEGENDEN ORGANOLEPTISCHEN PARAMETER

1

KONSISTENZ

Die Konsistenz entspricht den Substanzen, den Extrakten, die der Wein enthält. Gemessen in Gramm pro Liter (g/l).

2

AUSGEWOGENHEIT

Ein Wein gilt als ausgewogen, wenn sein Geschmack der Formel des geschmacklichen Gleichgewichts entspricht:

**A = süße Substanzen
= saure Substanzen
+ bittere Substanzen**

3

INTEGRITÄT

Ein Wein gilt als reintönig, wenn der Geschmack der Ausgangsfrucht sauber und frisch zu erkennen ist. In einem frischen Wein sind kein oxidierter Duft und Geschmack vorhanden (ranzige Honig-, Karamel-, Marsalatöne)

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN ZU DEN DREI PARAMETERN

Jeder der drei Parameter trägt in gleicher Weise (33%) zur Bestimmung des Trinkgenusses eines Weines bei.

IP MAX = KONSISTENZ 33% + AUSGEWOGENHEIT 33% + REINTÖNIGKEIT 33%

Bei mindestens 75 Punkten

ist die Qualität, der Trinkgenuss und die Fruchtigkeit gut und somit lohnt sich der Kauf der Weine.

Bei mindestens 84 Punkten

ist die Erinnerung an die Ursprungsfrucht wirklich deutlich.

Ab 85 Punkten

erscheint die Qualität, der Trinkgenuss und die Fruchtigkeit des Weins ausgezeichnet.