



© Can Stock Photo

COS???



Wie, Was???



C

O

S

Color

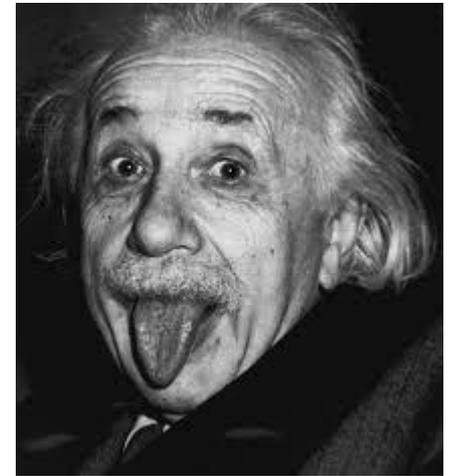
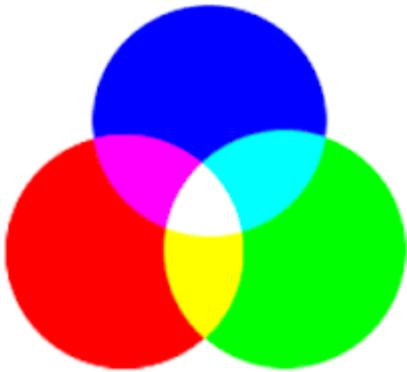
Odor

Sapor

Farbe

Geruch

Geschmack



C Color Farbe





O Odor Geruch



Wein „riechen“

Unsere *Nase weiß Genaueres als unser Mund*, wenn es um das Einzigartige eines Weines geht. Denn das *spezielle Aroma eines edlen Tropfens können wir nur riechen*, nicht auf der Zunge schmecken. Die erlaubt uns nämlich nur die *Grundrichtungen „süß“, „salzig“, „sauer“ oder „bitter“* zu identifizieren. Der **„Zimt-und-Zucker-Test“** beweist das: Wer seinen Finger in ein Gemisch aus Zimt und Zucker tunkt und mit zugehaltener Nase probiert, wird nur „süß“ schmecken. Sobald er die Nase wieder frei hat, kann er den Geschmack in seinem Mund zusätzlich als „zimtig“ erkennen und vom Zucker unterscheiden.





S

Sapor

Geschmack



© iufar - Fotolia.com

#51806482



Raspberry



Black Currant



Black Pepper



Candy

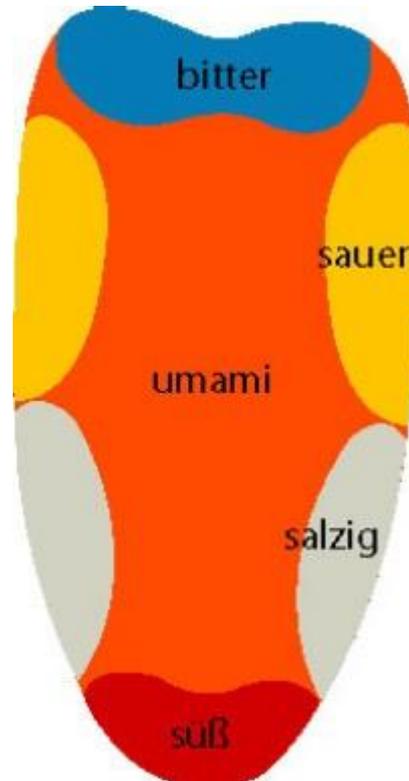


Toasted Bread



Vanilla

Zunge und ihre Zonen



1. Wein

- Grüner Veltliner (Retzer Züngerl)
- Rockenbauer Weinviertel
- 13%
- 2024
- Trocken
- Helles bis mittleres gelbgrün
- Leichte bis mittlere Schlieren



5,5€

- Pfeffer, Pfefferschoten, Grapefruit, „Pfefferl“, im Alter Zitrus- und Mandeltöne
- Dezent Aroma, das häufig an Pfeffer, Zitrusfrüchte erinnert
- Mittlerer Körper und eine angenehm erfrischende Säure
- Mittlerer Abgang
- x

Geruch des Weines (Odor)

Die Bouquetarten der Weine sind:

- Primär:** Das **Sortenbouquet**, welches von der Traube herrührt (z.B. nach Beeren, Blumen, ...)
- Sekundär:** Das **Gärbouquet**, welches von den Gärprozessen herrührt (z.B. Hefe, Holzton, ...)
- Tertiär:** Das **Lagerbouquet** und kommt vom Reifeprozess (z.B. Vanille, Moschus, ...)

Geruch des Weines (Odor)

Allgemeine Bezeichnungen sind:

weinig ,

blumig (Blüten)

fruchtig (Obst)

würzig (Nelke, Zimt...);

nussig (Walnuss, Haselnuss...);

vegetativ (Gras, Paprika...);

sortenspezifisch wie etwa muskiert (Muskateller),

grasig (Sauvignon blanc),

pfeffrig (Grüner Veltliner),

Bittermandeln (Blauer Burgunder bzw. Spätburgunder),

Rosen (Traminer, Gewürztraminer)

X



2.Wein

Riesling Federspiel (Burgstall)

Gattinger

Wachau

12,5%

2023

Trocken

blassgelb, strohgelb oder intensiv goldgelb.(je nach Ausbaustufe)

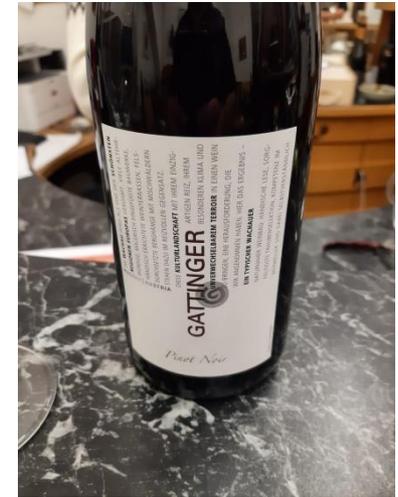
Mittlere Schlieren

In der Nase konzentriert und intensiv mit ausgeprägter Aromatik nach Steinobst mit mediterranen Gewürzen und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt sich der Riesling mit viel Tiefe, die vielschichtigen Aromen setzen sich fort. Harmonische Verbindung von anregender Säure und feinfruchtiger Süße

Abgang der durch Säure dominiert wird

Speisenbegleitung:

Lachsforellencarpaccio auf Burrata mit Rucola und Asia-Sesam Marinade



15,90€

Geschmack des Weines (Sapor)

Die Geschmacksstoffe, welche mit den Geschmacksknospen der Zunge, des Gaumens und des Rachens wahrgenommen werden:

Geschmackskategorie:	fruchtig, blumig, pflanzlich, würzig ...
Süßegrad:	trocken, halbtrocken, lieblich, süß ...
Säuregehalt:	neutral, mild, harmonisch, lebendig, resch (kalt)
Alkohol:	leicht, mittel, kraftvoll, herzhaft, voluminös (warm)
Körper-Extrakt:	schlank, zart, voll, reich, kraftvoll ...
Reifezustand:	jung, reif, ausgebaut ...
Abgang:	kurz, mittel, lang ...
Abgang:	2“ 5-10“ länger als 10“

X

3.Wein

Gelber Muskateller (Spitz)

Gritsch

Wachau

12,5%

2023

Trocken

Helles bis mittlers gelbgrün

Mittlere bis deutliche Schlieren

Dezenter Fliederduft, eine Prise Zimt; bleibt auch am Gaumen der Linie treu, Litschi und Holunderblüten; relativ milde Säure, sehr ansprechend, was Ausdrucksstärke und die feine Gangart betrifft.

Mittlerer Abgang von vermeintlicher Süße getragen

X



16,0€

Wann trinkt man Wein

- Wenn man lustig ist,
- wenn man traurig ist,
- wenn man sich einsam fühlt,
- wenn man glücklich ist,
- bei Verabschiedungen und beim Wiedersehen,
- bei Geburten und bei Begräbnissen,
- bei Hochzeits- und Geburtstagen, zu Gedenkstunden,
- zu allen Festlichkeiten überhaupt,
- alleine und zu zweit (oder in großen Gesellschaften),
- beim Schreiben eines Briefes,
- beim Lesen eines Buches,
- zu einem mittelmäßigem Essen (das dann aufgewertet wird),
- und erst recht zu einem gutem Essen,
- wenn man ausgeht,
- wenn man zu Hause bleibt,
- ect. ect...
- Wein ist zwar zu allererst ein- **Genußmittel**, aber es gibt auch auf der ganzen Welt kein zweites „Getränk“, das so vielseitig ist und zu derart unterschiedlichen Gelegenheiten paßt, wie der Wein!

Daher: Wein ist nicht irgendein Getränk – Wein ist Wein!!

Weiteres Weinvokabular

- **Harmonie**
- Gute Weine schmecken sauber, süffig, ausgewogen, finessenreich, sie sind komplex, vielschichtig, elegant, groß und edel.
- Weniger gute Weine sind ausdruckslos, klein, unharmonisch, eckig, unrund, derb, unsauber

- **Körper**

Wie sieht also ein gut gebauter Körper aus?

- Schlank, zart, feingliedrig,



Weiteres Weinvokabular

muskulös, füllig, dicht, konzentriert.



Der mangelhafte Körper ist leer, saftlos, dünn
schwachbrüstig, flach und plump.



4.Wein

Sauvignon blanc:

Thaller

- 12,0%
- 2023
- Trocken
- Mittlere Schlieren
-

Steiermark



15,5€

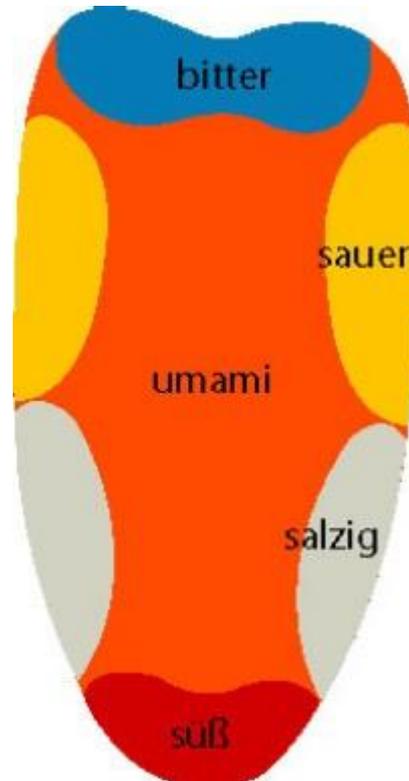
Reife Exotik, gepaart mit Stachelbeeren, flutet die Nase. Ordentlich Würze und ein Hauch von Limetten verfeinern den Gaumen. Als Begleiter zu Spargel, Fisch und zartem Fleisch besonders geeignet

Von Säure getragener Abgang

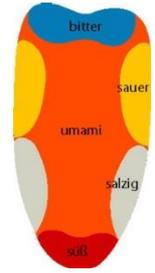
Speisenbegleitung:

Kürbis-Curry-Tomaten-Cremesuppe mit Algensalat und gebackener Jakobsmuschel

Zunge und ihre Zonen



Bitter



Der Bittergeschmack im Wein kann vom Tannin hervorgerufen werden, ein Gerbstoff, der vorwiegend im Rotwein zu finden ist. Das konservierend wirkende Tannin stammt vorwiegend von den Stielen, den Hülsen und Traubenkernen

Positive Begriffe sind: samtig, weich, mollig, rund, bitter, zart, angenehm gerbstoffreich.

Negative: sperrig, pelzig, rau, grob, bitter.

Salzig

Salziger Geschmack kommt eher selten vor und ist auf Mineralsalze zurückzuführen, die bei entsprechender Bodenzusammensetzung in die Traube transportiert wird.



Säure

Für die Frische und Intensität des Weines und um dem Wein Harmonie und Bouquet zu geben, ist ein ausgewogener Säuregehalt notwendig.

Die Säure hat positive Auswirkung auf die Haltbarkeit.

Zu den wesentlichen Säuren gehören z.B. **Weinsäure, Milchsäure und Apfelsäure.**

Positive Säurebewertungen lauten etwa: frisch, erfrischend, rassig, stahlig.

Die negative Bewertung: schal, hart, spitz, scharf, bissig, unreif.

Süße

Wein ist süß, wenn entweder die Vergärung nicht vollständig war oder die Trauben einen hohen Reifegrad erreicht hatten.

Die positive Bewertung: trocken , halbtrocken, dezent süß, deutlicher Zuckerrest, extraktsüß, edelsüß

Negativ sind folgende Ausdrücke zu bewerten: plump, klebrig, Zuckerwasser



Umami

Wohlschmeckend fleischig und vollmundig herzhaft.(Aromat)

Umami kommt in vielen Nahrungsmitteln (z.B: Schalentieren, Getrockneter Schinken, Tomaten, Spargel) auf natürliche Weise vor und ist von "westlichen" Zungen oft nicht wahrnehmbar bzw. durch Salzigkeit überlagert.

Da auch im Wein Aminosäuren enthalten sind, können Umamihaltige Speisen die sensorische Empfindung für Bitterkeit im Wein erheblich verstärken oder bei säurebetonten Weinen einen metallischen Geschmack auslösen.



5.Wein

Chardonnay: (Butcher)

Schwarz

Burgenland

13,0%

2022

Trocken

Deutliche Schlieren

- In der Nase findet man sofort Aromen von frischem weißem Apfel, aber auch Mangos und Zitrusfrüchte. Am Gaumen spürbar ist der mittlere Körper und ein toller Säurebogen, der dem Wein Lebendigkeit und Frische verleiht.
- Langer Abgang
- x



12,90€

Farben des Weines (Color)

Die Farbskala bei Rotweinen

Jugend: hellrot (Südtiroler), violett (Zweigelt), dunkelrot (Kalifornier, Australien)

Entwicklung: Rubintöne, kirschrot

Reife: dunkelrubin

Höhepunkt: granatrot bis ziegelrot

Alter/Abbau: Brauntöne, Madeiraton

Farben des Weines (Color)

Die **Farbe** hängt von unzähligen Komponenten ab, wie:

Weinsorte, Grad der Reife, Bodenverhältnisse, Jahrgang, Alter u.v.m.

Farbe Weißwein

Weißlich bis braunfärbig

Farbe Rotwein

Hellrosa bis schwarz

**Farbtiefe
(Farbintensität)**

Rote Weine haben die Tendenz mit zunehmenden Alter ihre Farbintensität zurückzunehmen,
Weißweine hingegen werden in der Farbe kräftiger.



**Klarheit
(Transparenz)**

Je höher die Qualität des Weines, umso klarer ist er.

6.Wein

- Cabernet Sauvignon
- Scheiblhofer: Burgenland

- 13%
- 2013
- Trocken
- Deutliche Schlieren und **Wasserrand**
- Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch
- Sehr langer Abgang

Speisenbegleitung:

- **Flanksteak** bei Niedertemperatur gegart mit Erdäpfelnudeln, Jungblattspinat und Nussbitterschaum



11,0€



Dekantieren



sinnvoll bei:

alten Rotweinen (zur Depotabtrennung) oder **Rotweine**, die Luft zu ihrer Entfaltung benötigen

Nur kurze Zeit dekantieren sollte man Weine mit zarten, flüchtigen Bukettstoffen (beispielsweise manche Burgunder! Diese am Besten gar nicht dekantieren)

Nur bedingt geeignet für Weißweine



7.Wein

- **Pinot Noir: Gattinger Wachau**

- 13,5% Vol
- 2021
- Trocken
- Schlieren wie Kirchenfenster
- Blasses Rosa bis Rot.
- Fruchtig, etwas Zitrone
- Der Pinot Noir ist die schwierigste, teuerste aber auch die interessanteste Rotweinsorte der Welt. Sie gedeiht ausgezeichnet auch auf unseren Urgesteinsböden. Ein Rotwein, der durch seine Feinheit und Wärme überzeugt.
- Von Säure getragener mittlerer? Abgang
- **Speisenbegleitung:**
 - Dubai-Schokoladenparfait im Zartbitterschokoladenmantel mit RosaGrapefruit-Mandarinsalat und Orangenhippe.



29,50€

Vielen Dank für Eure Geduld

