



WEINVERKOSTUNG

Ein praktischer Leitfaden, um Wein
besser zu verstehen, zu verkosten und
zu beschreiben



ANSCHAUEN · RIECHEN · SCHMECKEN · REFLEKTIEREN

ENTDECKUNGSWOCHE
OKTOBER 2026

WILLKOMMEN

Dieser Workshop lädt Sie dazu ein, sich Zeit zu nehmen und Wein einmal anders zu entdecken – mit Neugier, ganz unkompliziert und mit Genuss.

Ob Sie Wein gerade erst für sich entdecken oder bereits ein echter Weinliebhaber sind: In diesem Begleitheft finden Sie hilfreiche Anhaltspunkte, um die Weine, die wir gemeinsam verkosten werden, besser zu verstehen, zu verkosten und zu genießen.

*Viel Freude bei
der Verkostung!*



VON DER TRAUBE INS GLAS



Einige Grundlagen zur Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein.



Einige Grundlagen zur Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein
Farbe, Textur und Stil eines Weins hängen unter anderem von einem entscheidenden Faktor ab: davon, wie lange der Traubensaft mit den Beerenschalen in Kontakt bleibt.

Die folgenden Informationen fassen die bei diesem Workshop erläuterten Schritte der Weinbereitung zusammen.

ROTWEIN

Farbe · Tannine · Struktur

- 1 Rote oder dunkle Trauben werden angequetscht und anschließend zusammen mit den Beerenschalen vergoren.
- 2 Während der Gärung geben die Beerenschalen dem Wein seine Farbe und seine Tannine.
- 3 Nach der Gärung wird der Wein gepresst und von den festen Bestandteilen getrennt.
- 4 Anschließend kann der Wein im Tank oder im Eichenfass ausgebaut werden, bevor er filtriert und abgefüllt wird.



WEISSWEIN

Klarheit · Frische · Aromen

- 1 Die Trauben werden gepresst, um den Saft vor der Gärung von den Beerenschalen zu trennen.
- 2 Der klare Saft vergärt anschließend ohne die Beerenschalen. Dadurch bleiben die Frische und die feinen Aromen erhalten.
- 3 Nach der Gärung wird der Wein geklärt und kann vor der Abfüllung filtriert werden.
- 4 Weißwein kann auch aus dunkelschaligen Trauben hergestellt werden, sofern der Saft rasch von den Beerenschalen getrennt wird.

ROSÉWEIN

trocken · fruchtig · elegant

- 1 Rote oder dunkle Trauben werden angequetscht, sodass der Saft mit den Beerenschalen in Kontakt kommt.
- 2 Dieser Kontakt wird sorgfältig gesteuert, damit den Beerenschalen gerade so viel Farbe entzogen wird, dass der Rosé seinen charakteristischen Farbton erhält.
- 3 Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, wird der Saft von den Beerenschalen getrennt und vergoren.
- 4 Anschließend wird der Wein geklärt und vor der Abfüllung filtriert.

Wichtig zu wissen : Die Dauer des Kontakts mit den Beerenschalen spielt eine entscheidende Rolle für die Farbe des Roséweins: Je kürzer der Kontakt, desto heller ist der Wein in der Regel.



DIE VERKOSTUNG SCHRITT FÜR SCHRITT

Bei der Weinverkostung kommen Sehen, Riechen und Schmecken zum Einsatz: Wer seine Aufmerksamkeit bewusst auf die eigenen Sinneseindrücke richtet, kann sie besser wahrnehmen und beschreiben.

Gehen Sie einfach Schritt für Schritt vor. Nehmen Sie sich Zeit, Ihre Wahrnehmungen bewusst zu erfassen und Ihre ersten Eindrücke zu notieren, bevor Sie fortfahren.

1



ANSCHAUEN

Betrachten Sie Farbe, Intensität und Klarheit des Weins sowie mögliche Ablagerungen. Neigen Sie das Glas leicht, um den Rand der Weinoberfläche zu betrachten.

2



RIECHEN

Riechen Sie zunächst am Wein, ohne das Glas zu schwenken. Schwenken Sie es anschließend vorsichtig und riechen Sie erneut. Versuchen Sie zunächst, die wichtigsten Aromengruppen zu erkennen.

3



SCHMECKEN

Nehmen Sie einen kleinen Schluck und lassen Sie den Wein über den gesamten Gaumen gleiten. Achten Sie auf Süße, Säure, Salzigkeit, Bitterkeit, Tannine, Alkohol, Körper und Textur.

4



REFLEKTIEREN

Führen Sie nun alle Eindrücke zusammen.

- Ist der Wein einfach oder komplex?
- Wie lange bleiben die Aromen wahrnehmbar?
- Wie unterscheidet er sich von den anderen Weinen?
- Zu welchem Gericht könnte er passen?



1

ANSCHAUEN



Neigen Sie das Glas vor einem weißen Hintergrund. Eine gute Beleuchtung ist dabei wichtig.

Betrachten Sie Farbe und Klarheit und achten Sie darauf, wie sie sich von der Mitte des Glases bis zum Rand verändern.



FARBE

Die Farbe kann Hinweise auf die Rebsorte, das Alter und den Zustand des Weins geben.

Weißweine werden mit zunehmendem Alter meist dunkler; Rotweine verlieren in der Regel an Farbtintensität und können ziegelrote oder bernsteinfarbene Reflexe entwickeln.

KLARHEIT



Moderne Weine sind in der Regel klar und glänzend. Tartratkristalle oder leichte Ablagerungen können auftreten und sind nicht zwangsläufig ein Fehler.



2



RIECHEN

Der Geruchssinn spielt bei der Beurteilung eines Weins eine zentrale Rolle.

Riechen Sie zunächst am Wein, ohne das Glas zu schwenken: Das ist die erste Nase (erster Geruchseindruck).

Schwenken Sie anschließend den Wein vorsichtig im Glas und riechen Sie erneut. Durch das Schwenken werden die Aromastoffe leichter freigesetzt.

Zunächst werden die wichtigsten Aromengruppen bestimmt:

Floral · Fruchtig · Vegetabil · Zitrus · Würzig · Holzig

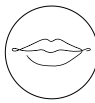
Anschließend geht es genauer ins Detail:

- Steinobst oder rote bzw. dunkle Früchte?
- Apfel oder Birne?
- Frische, reife, getrocknete oder gekochte Früchte?

Es geht nicht darum, eine „richtige Antwort“ zu finden, sondern sich auf die eigenen Wahrnehmungen zu konzentrieren und nach und nach den eigenen Wortschatz für die Weinverkostung zu erweitern.

3

SCHMECKEN



Der Geschmack bestätigt, ergänzt oder differenziert, was die Nase bereits wahrgenommen hat.

Nehmen Sie einen kleinen Schluck und lassen Sie den Wein im Mund zirkulieren.

GRUNDLEGENDE GESCHMACKSEINDRÜCKE

SÜSSE

wird als süßer Geschmack wahrgenommen

SÄURE

sorgt für Frische und Lebendigkeit

SALZIGKEIT

ist dezenter und trägt zur Ausgewogenheit bei

BITTERKEIT

trägt zur Komplexität bei

Die Verkostung im Mund verläuft in **DREI PHASEN**:

ERSTER EINDRUCK

Der erste Eindruck im Mund, insbesondere geprägt von Säure, Süße, Tanninen und Alkohol.

Die Aromen entfalten sich. Lassen Sie den Wein im Mund zirkulieren und beobachten Sie, wie sich die verschiedenen Eindrücke entwickeln.

ENTWICKLUNG AM GAUMEN

ABGANG

4

REFLEKTIEREN



Zum Abschluss werden alle Eindrücke zusammengeführt und der Wein als Ganzes betrachtet:

- Ist der Wein einfach oder komplex?
- Wie lange bleiben die Aromen wahrnehmbar?
- Welche Textur und welchen Körper hat er?
- Wie unterscheidet er sich von den anderen verkosteten Weinen?
- Zu welchem Gericht könnte er passen?
- Wie entwickelt er sich, nachdem er einige Zeit im Glas verbracht hat?



Wein ist auch eine Reise:
Er weckt Ideen und Emotionen.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN

ROTE REBSORTEN



MERLOT

Schwarze Johannisbeere · Brombeere · Noten von Unterholz und Waldpilzen



SYRAH

Schwarzer Pfeffer · weißer Pfeffer · Brombeere · Gewürznelke · dunkle Schokolade



CABERNET FRANC

Himbeere · Heidelbeere



PINOT NOIR

Kirsche · Gewürznelke · Zimt · schwarzer Pfeffer



CABERNET SAUVIGNON

Schwarze Johannisbeere · grüne Olive · rote Paprika · Minze · Himbeere · Schokolade · Kaffee

WEISSE REBSORTEN



CHARDONNAY

Grüner Apfel · gelber Apfel · tropische Früchte: Banane, Kokosnuss, Ananas



SAUVIGNON BLANC

Limette · Grapefruit · Gras · Stachelbeere · Heu · mineralische Noten



ROLLE / VERMENTINO

Zitrusfrüchte · leicht mineralische Note



RIESLING

Pfirsich · Geißblatt · Petrolnote



GEWÜRZTRAMINER

Grapefruit · Litschi · Ananas · florale Noten



MARSANNE

Mandel · Grapefruit · weitere Zitrusfrüchte

MEINE VERKOSTUNGSNOTIZEN

WEIN NR. _____ NAME : _____ JAHRGANG: _____

AUSSEHEN :

Farbe · Klarheit



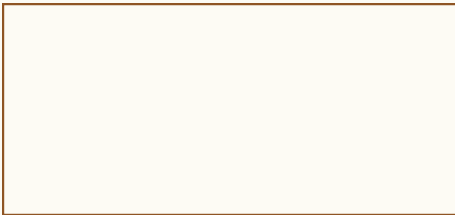
AROMEN :

floral · fruchtig · vegetabil · Zitrus · würzig · holzig



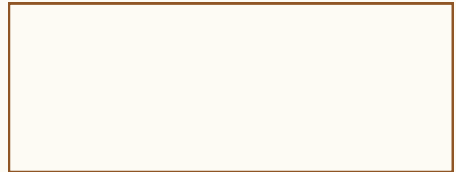
GESCHMACKSEINDRÜCKE :

Süße · Säure · Salzigkeit · Bitterkeit



GESAMTEINDRUCK :

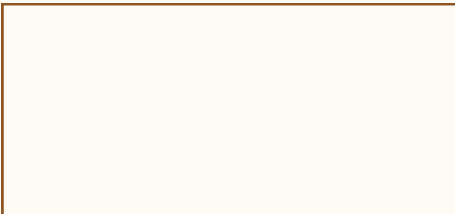
Einfach oder komplex? Länge am Gaumen? Textur und Körper? Speisenbegleitung? Wie entwickelt sich der Wein im Glas?



WEIN NR. _____ NAME : _____ JAHRGANG: _____

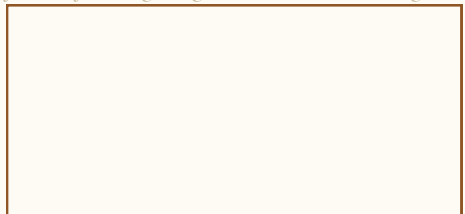
AUSSEHEN :

Farbe · Klarheit



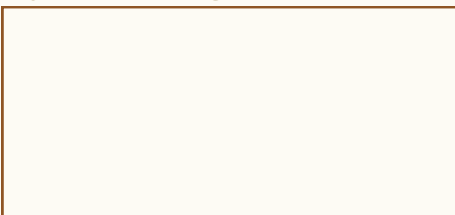
AROMEN :

floral · fruchtig · vegetabil · Zitrus · würzig · holzig



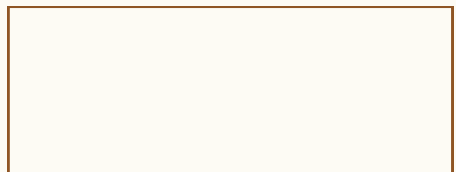
GESCHMACKSEINDRÜCKE :

Süße · Säure · Salzigkeit · Bitterkeit



GESAMTEINDRUCK :

Einfach oder komplex? Länge am Gaumen? Textur und Körper? Speisenbegleitung? Wie entwickelt sich der Wein im Glas?



MEINE VERKOSTUNGSNOTIZEN

WEIN NR. _____ NAME : _____ JAHRGANG: _____

AUSSEHEN :

Farbe · Klarheit



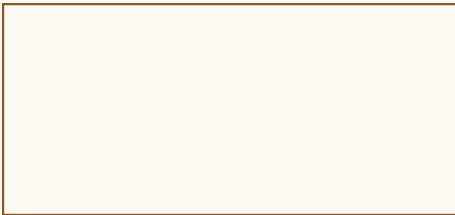
AROMEN :

floral · fruchtig · vegetabil · Zitrus · würzig · holzig



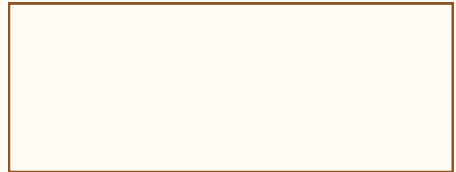
GESCHMACKSEINDRÜCKE :

Süße · Säure · Salzigkeit · Bitterkeit



GESAMTEINDRUCK :

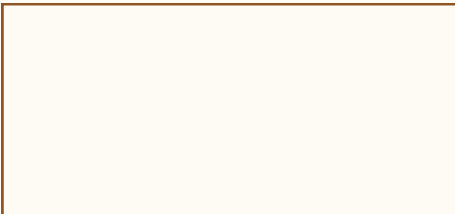
Einfach oder komplex? Länge am Gaumen? Textur und Körper? Speisenbegleitung? Wie entwickelt sich der Wein im Glas?



WEIN NR. _____ NAME : _____ JAHRGANG: _____

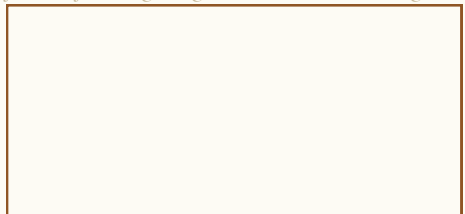
AUSSEHEN :

Farbe · Klarheit



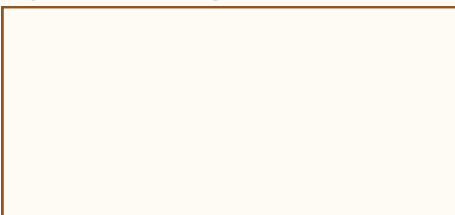
AROMEN :

floral · fruchtig · vegetabil · Zitrus · würzig · holzig



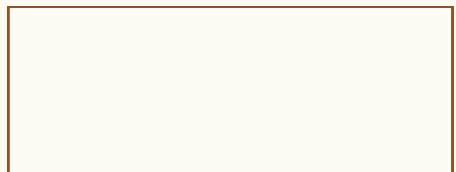
GESCHMACKSEINDRÜCKE :

Süße · Säure · Salzigkeit · Bitterkeit



GESAMTEINDRUCK :

Einfach oder komplex? Länge am Gaumen? Textur und Körper? Speisenbegleitung? Wie entwickelt sich der Wein im Glas?



MEINE VERKOSTUNGSNOTIZEN

WEIN NR. _____ NAME : _____ JAHRGANG: _____

AUSSEHEN :

Farbe · Klarheit



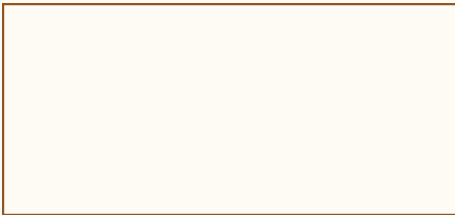
AROMEN :

floral · fruchtig · vegetabil · Zitrus · würzig · holzig



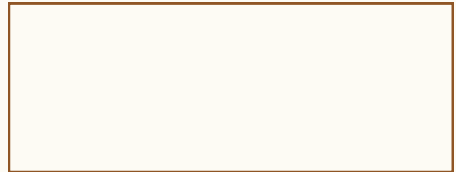
GESCHMACKSEINDRÜCKE :

Süße · Säure · Salzigkeit · Bitterkeit



GESAMTEINDRUCK :

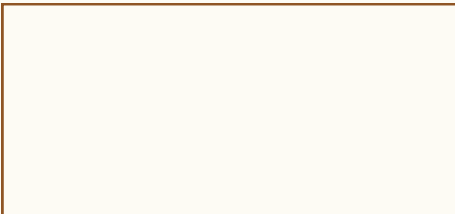
Einfach oder komplex? Länge am Gaumen? Textur und Körper? Speisenbegleitung? Wie entwickelt sich der Wein im Glas?



WEIN NR. _____ NAME : _____ JAHRGANG: _____

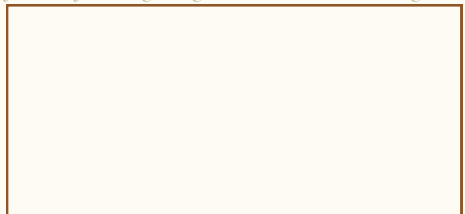
AUSSEHEN :

Farbe · Klarheit



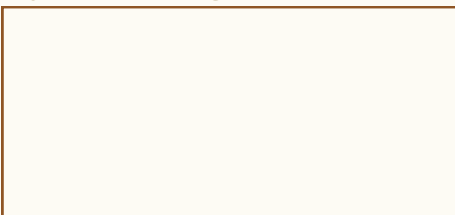
AROMEN :

floral · fruchtig · vegetabil · Zitrus · würzig · holzig



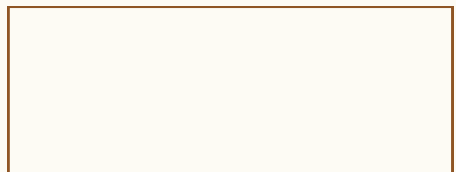
GESCHMACKSEINDRÜCKE :

Süße · Säure · Salzigkeit · Bitterkeit



GESAMTEINDRUCK :

Einfach oder komplex? Länge am Gaumen? Textur und Körper? Speisenbegleitung? Wie entwickelt sich der Wein im Glas?



Danke



FÜR DIESEN GEMEINSAMEN MOMENT

Wir hoffen, dass diese Verkostung Ihnen Lust gemacht hat, Wein bewusster anzuschauen, zu riechen und zu schmecken ... und ihn so auf eine neue Art zu entdecken.

MEINE VERKOSTUNGSERINNERUNGEN



Ein Aroma, das mir in Erinnerung bleibt:



Eine Speisenbegleitung, die ich gerne ausprobieren würde:



Die heute verkosteten Weine finden Sie im Supermarkt des Camp du Domaine – zusammen mit vielen weiteren Weinen, die es zu entdecken gibt.



www.campdudomaine.com

Ein besonderer Dank gilt
Madame SANTIONI Claire
Önologin

