

# VERKOSTUNGSNOTIZEN CHAMPAGNE



Datum der Verkostung: .....

Erzeuger und/oder Cuvée: .....

Ohne Jahrgang / Jahrgangswein: .....

Andere Informationen (Dosage, Assemblage, Reife...): .....

.....

## SEHEN

### FARBE DES WEINS

WEISS gelbgrün - zitronengelb - goldgelb - Altgold

ROSÉ zartrosa - lachsrosa - erdbeerrosa - himbeerrosa

INTENSITÄT blass - mittel - prägnant

## RIECHEN

### AROMEN DER JUGEND

BLUMIG weiße Blüten, Trockenblumen, Linden...

FRUCHTIG Zitrusfrüchte, rote Früchte, weiße Früchte...

MINERALISCH Jod, feuchte Kreide, Feuerstein...

PFLANZLICH Minze, Knospen von Schwarzen Johannisbeeren, Heu...

### AROMEN DER REIFE

FRUCHTIG Obstkompott, Trockenobst...

BACKWAREN Brioche, Gebäck, Biscuit...

MILCHIG Karamell, Butter, Milch...

### AROMEN DER FÜLLE

FRUCHTIG Trockenobst, Schalenfrüchte...

WÜRZIG Lebkuchen, Honig, Zimt, Pfeffer, Vanille...

RÖSTAROMEN Kakao, Kaffee, Toastbrot, Rauch...

PFLANZLICH Unterholz, Pilze...

## SCHMECKEN

SCHÄUMEN delikat - tonisch - intensiv

SÜSSE leicht - mittel - ausgeprägt

TEXTUR seidig - weich - fest

LEBHAFTIGKEIT leicht - mittel - ausgeprägt

KÖRPER leicht - mittel - weit

AROMEN *siehe unter Riechen*

AROMATISCHER kurz - mittel - lang

NACHHALL

## ABSCHLUSS

KOMPLEXITÄT - ..... +  
(Diversität der Aromen)

AUSGEWOGENHEIT - ..... +  
(Lebhaftigkeit, Süsse, Körper)

KONTEXT Augenblicke des Genusses, Kombination Gerichte und Champagne...



Notizen .....

.....

.....

.....



Notizen .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Notizen .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Notizen .....

.....

.....

.....

**ANM.:** **Wenn die Eintragungen durch Gedankenstrich getrennt sind:** wählen Sie eine einzige vorgeschlagene Option.  
**Wenn die Eintragungen durch Komma getrennt sind:** Mehrfachnennungen sind möglich.  
 Sie müssen nicht alle Eintragungen für alle Champagne-Weine verwenden.

Mehr erfahren: [champagne-mooc.com](http://champagne-mooc.com)