



SEHEN

WEISS	gelbgrün - zitronengelb - goldgelb - Altgold
ROSÉ	zartrosa - lachsrosa - erdbeerrosa - himbeerrosa
INTENSITÄT	blass - mittel - prägnant

INTENSITÄT blass – mittel – prägnant

BLUMIG	weisse Blüten, Trockenblumen, Linden...
FRUCHTIG	Zitrusfrüchte, rote Früchte, weiße Früchte...
MINERALISCH	Jod, feuchte Kreide, Feuerstein...
PFLANZLICH	Minze, Knospen von Schwarzen Ihannisbeeren, Kräuter...

FRUCHTIG	Obstkompott, Trockenobst...
BACKWAREN	Brioche, Gebäck, Biscuit...
MILCHIG	Karamell, Butter, Milch...

FRUCHTIG	Trockenobst, Schalenfrüchte...
WÜRZIG	Lebkuchen, Honig, Zimt, Pfeffer, Vanille...
RÖSTAROMEN	Kakao, Kaffee, Toastbrot, Rauch...
PFLANZLICH	Unterholz, Pilze...

SCHÄUMEN	delikat - tonisch - intensiv
SÜSSE	leicht - mittel - ausgeprägt
LEBHAFTIGKEIT	eicht - mittel - ausgeprägt
KÖRPER	leicht - mittel - weit
GESCHMACK	<i>siehe unter Riechen</i>
AROMATISCHER	
NACHHAII	kurz - mittel - lang

KOMPLEXITÄT (Diversität der Aromen)	1	2	3	4	5	6
	(einfach)					(Komplex)
KOMMENTARE ZUR PRÄSENTATION						
CHAMPAGNE ALS SPEISENBEGLIEFER						

Weitere Informationen : **champagne.education**

©Comité Champagne 2025 • Die Vervielfältigung dieses Dokuments, ganz oder in Teilen, ist ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Comité Champagne untersagt.