Offene Weinkeller 2026

Schweiz. Natürlich.

Die Degustation, ein Moment zum Teilen!

Wie degustiert man einen Wein?

LOS GEHTS

Neige dein Glas gegen das Licht, um seine Farbtöne zu sehen.

Wie intensiv ist sein Kleid (seine Farbe)?

Wie riecht er?

Nenne drei Hauptaromen.

Hier einige Beispiele:

Frische Früchte	Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Aprikose, Pfirsich
Exotische Früchte	Mango, Ananas, Passionsfrucht, Zitrone
Beeren	Himbeere, Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Brombeere
Animalisch	Leder, Moschus, Bienenwachs, Zibet, Ambra
Kräuter	Thymian, Rosmarin, Eisenkraut, Salbei
Gewürze	Anis, Zimt, schwarzer Pfeffer, Muskat, Ingwer
Holzig	Zeder, Eiche, Eichenmoos, Kork, Unterholz, Vanille
Mineralisch	Eisen, Kreide, Feuerstein, Jod
Blumig	Kamille, Lavendel, Rose, Akazie, Orangenblüte, Linde

Jetzt geht's ans Degustieren!

Behalte den Wein etwa 10 Sekunden lang im Mund, um all diese Aromen zu unterscheiden!

Wie lang ist sein Abgang?

2 sec — 6 sec

Kurze Länge — Gute Länge — Sehr gute Länge

Welche Aromen dominieren?

Säure? Zucker? Salzigkeit? Bitterkeit? Tannine? Fett? Alkohol?

Welchen Eindruck hast du von diesem Wein?

LETZTER SCHRITT

Frag die Produzentin oder den Produzenten nach der Geschichte dieses Weins – sie werden dich nicht enttäuschen!

Santé !

SWISS WINE VALAIS