

Wein-Glossar von Samona.ch „Samonar“

Abgang Der letzte Eindruck des Weins, bevor man ihn hinunterschluckt.

Abstechen Weinumfüllung von einem Behälter in einen anderen, wobei der Bodensatz zurückbleibt und der Wein belüftet wird.

Aggressivität Hoher Säure- und/oder Tanningehalt. Für gewöhnlich bei jungen, unreifen Weinen. Kann auch bedeuten, dass eine Komponente, z. B. Eichengeschmack zu sehr dominiert.

Alkohol Im Wein hauptsächlich Äthanol (Äthylalkohol). Ausser bei gespritzten Weinen liegt der Alkoholgehalt zwischen 9° und 14°.

Apfelsäure Eine der natürlichen Säuren im Wein. Wenn sie nicht in Milchsäure umgewandelt wird (s. Malolaktische Gärung), verleiht sie dem Wein eine apfelartige Säure.

Appellation Gesetzlich festgelegtes Ursprungsgebiet eines Weins.

Aroma Primär der Fruchtduft des jungen Weins; wird manchmal auch als Synonym für Bukett verwendet.

Ausgewogenheit Verhältnis aller Elemente im Wein zueinander, v. a. Zucker, Säure, Alkohol und Tannin, aber auch Frucht und Geschmackskomponenten.

Blindprobe Weinprobe, ohne dass man die Namen der Weine kennt.

Blumig Angenehmes Aroma, meist bei Riesling- und Muskatellerweinen.

Bodensatz Rückstand von toten Hefezellen, der sich nach der Gärung am Boden des Fasses oder Tanks niederschlägt.

Botrytis cinerea Pilz, der rote, manchmal auch weisse Trauben befällt und sie faulen lässt. Unter günstigen Bedingungen wird er zur Edelfäule und bedingt einige der feinsten Dessertweine der Welt.

Bukett Manchmal als Synonym für Aroma verwendet; bezeichnet eigentlich den Duft, den ein Wein durch die Art seines Ausbaus annimmt.

Butt Eine Bezeichnung, die hauptsächlich für Sherry-Fässer verwendet wird.

Butterig Duft und Geschmack, die man normalerweise mit Chardonnay aus Eichenfasslagerung in Verbindung bringt.

Cassis (franz.) Schwarze Johannisbeeren; oft im Bukett eines jungen Cabernet Sauvignon, v. a. aus Bordeaux, wahrnehmbar.

Cepage (franz.) Rebsorte

Chaptalisieren Zusatz von Zucker zum Most während der Gärung, um den Alkoholgehalt des fertigen Weins zu erhöhen. In Teilen Europas erlaubt.

Deckschicht Bei der Gärung von Rotwein schwimmt eine Deckschicht aus Traubenschalen auf der Flüssigkeit; mit verschiedenen Methoden mischt man sie unter, damit Farb-, Geschmacksstoffe und Tannine in den Most übergehen.

Degorgieren Die Entfernung des Trubs nach der zweiten Gärung bei Champagner und Schaumweinen nach der Champagnermethode.

Dicklich Reizvoller, aber ziemlich locker gefugter Wein, dem es an Finesse und Eleganz mangelt.

Dünn Unausgewogener Wein, dem es an Fruchtigkeit und Körper fehlt; meist aus unreifen Trauben bereitet.

Edelfäule Ein Pilz (s. Botrytis cinerea), der bestimmte weisse Traubensorten unter warmen, feuchten Bedingungen befällt, wenn die Frucht bereits reif ist. Das Ergebnis ist eine grosse Konzentration von Zucker, Säuren und Geschmack in der Traube.

Eichengeschmack/eichig Geschmack und Aroma, die man durch die Verwendung von neuen

Eichenfässern für den Ausbau der Weine erhält. Meist eine positive Eigenschaft; ein Übermass führt indes zu Härte und Mangel an Fruchtigkeit im Wein.

Elegant/Eleganz Hohe Qualität mit Finesse und meist guter Länge.

Erste Pressung Die erste Pressung liefert bei Weissweinen den saubersten und frischesten Saft.

Extraktstoffe Bestandteile im Wein neben Alkohol, Zucker und Säure, die dem Wein Körper und Geschmack verleihen.

Fassvergoren Der Wein wird in Holzfässern, häufig Eichenholz, vergoren.

Fest Für gewöhnlich der Eindruck unverbundenen Tannins am Zungengrund. Tritt meist bei jungen Weinen auf.

Fest gefügt Noch unentwickelter Wein, der aber einen feinen Ausbau verspricht.

Finesse Hohe Qualität und Rasse.

Flaschenalterung Zeit, die der Wein in der Flasche verbringt. "Gute Flaschenalterung" bedeutet, dass der Wein genügend Zeit hatte, in der Flasche noch weiter auszureifen.

Florhefe Hefeschicht, die sich auf der Oberfläche von bestimmten Weinen im Fass oder Bottich bildet und ihnen einen charakteristischen Geschmack verleiht, z. B. dem Fino Sherry.

Frisch Junge Weine ohne Nebengeschmack; oft viel Säure, wird auch auf alte Weine angewandt, die lebendig und jugendlich geblieben sind.

Frühreif Junge, unentwickelte Weine, die trotzdem reizvoll und leicht zugänglich sind.

Fülle Voller Leben, fruchtig und kraftvoll.

Füllig Viel Körper, Alkohol und Extraktstoffe, die beim jungen Wein Säure und Tannin überdecken.

Gärung Die Umwandlung von Zucker in Alkohol durch die Enzymtätigkeit der Hefe.

Gehaltvoll Ein reicher, schmalziger, reifer Wein, meist recht schwer und mit vielen Extraktstoffen.

Geschmeidig Ein weicher, samtiger Wein, der sehr angenehm zu trinken ist.

Gipfel Ein Wein, der seinen Gipfel erreicht hat, entwickelt sich nicht mehr weiter und sollte nicht mehr gelagert, sondern sofort getrunken werden.

Glatt Ein weicher, seidiger Wein ohne grobe Eigenschaften.

Gramm pro Liter Mit dieser Einheit werden alle Bestandteile des Weins gemessen; besonders hilfreich bei der Bestimmung des Restzuckergehalts.

Grün Weine aus unreifen Trauben mit viel Apfelsäure. Kann auch ältere Weine beschreiben, die noch nicht trinkbereit sind.

Hart Junge Weine, in denen Säure und Tannin betont sind.

Hefe Mikroskopische kleine Organismen, die für die Gärung verantwortlich sind.

Hektoliter pro Hektar Masseinheit für den Ertrag von Wein in Hektolitern (1 Hektoliter =100 Liter) pro Hektar Reben.

Hohl Mangel an Tiefe und Konzentration, u. a. in der Fruchtigkeit.

Hybriden Kreuzungen zwischen Vitis-vinifera-Reben und amerikanischen Rebsorten; ergibt selten Weine von hoher Qualität.

Kaltgärung Gärung bei niedrigen Temperaturen (gewöhnlich unter 18°); vor allem bei Weiss- und Roseweinen.

Kernig Ein frischer, fester Wein mit positiver Säure; reizvolle Eigenschaft bei Weissweinen.

Klassifizierung Rangfolge der Weingüter nach Qualitätskriterien.

Komplexität Weine mit feinen Geschmacks- und Aromastoffen; Zeichen hoher Qualität.

Körper Empfindung von Schwere und Fülle eines Weins im Mund; körperreiche Weine sind reif und

reich an Extraktstoffen, Alkohol und Glycerin.

Köstlich Ein weicher, lieblicher, fruchtiger, reifer Wein, der wohlausgewogen und nicht klebrig ist.

Kräuterwürzig Bezieht sich meist auf das Aroma, das an bestimmte Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Basilikum usw. erinnert.

Lang/Länge Eigenschaft von hochklassigen Weinen, bei denen der Geschmack noch eine beträchtliche Weile im Mund bleibt, nachdem man den Wein schon hinuntergeschluckt hat.

Lebendig Ein frischer, junger Wein mit gutausgewogener Säure. Kann auch ältere, immer noch frische Weine betreffen.

Mächtig Wein mit grosser Struktur; diese Weine haben oft viel Alkohol, Extraktstoffe und Fruchtigkeit.

Malolaktische Gärung Diese Form der Gärung tritt während oder nach dem eigentlichen Gärprozess ein. Bakterien verwandeln die Apfelsäure in die schwächere, mildere Milchsäure. Dieser biologische Säureabbau findet bei den meisten Rotweinen statt. Bei Weissweinen verhindert man ihn bisweilen, um eine intensivere Säure zu erhalten.

Marmeladig Trifft meist auf sehr reife Früchte zu, die in heissem Klima geerntet werden. Kann durchaus auch eine positive Bewertung sein, bedeutet aber meist ein Fehlen von Kontur und Klasse.

Mazeration Die Zeit, die der Most oder Wein mit den Schalen verbringt. Immer häufiger mazeriert man Weissweine vor der Gärung, um zusätzliche Geschmacksstoffe herauszuholen. Bei Rotweinen ist der Vorgang unabdingbar, und zwar während und nach der Gärung, damit Farbe, Tannin und Geschmack in den Wein übergehen.

Methode champenoise (franz.) Eine Methode der Schaumweinherstellung, bei der eine zweite Gärung in der Flasche erfolgt, wie man sie in der Champagne anwendet. Darf ab 1994 nicht mehr auf dem Etikett erscheinen.

Mikroklima Die Verbindung von Lage (Höhe, Nähe zum Wasser usw.), Boden und klimatischen Bedingungen, die nur für einen bestimmten Weinberg - oder einen Teil davon - zutrifft.

Most Traubensaft vor oder während der Gärung.

Mostgewicht Menge des natürlichen Traubenzuckers im Most.

Mousse Der Schaum im Champagner und in Schaumweinen.

Nachgeschmack Auch Abgang oder Länge genannt; der Geschmack, der nach dem Hinunterschlucken noch zu spüren ist. Ein langer Nachgeschmack weist meist auf einen feinen Wein hin.

Ochslegrad Masseinheit, die (vor allem in Deutschland) den Zuckergehalt (und damit den potentiellen Alkohol) in den Trauben oder im Most angibt.

Önologie Wissenschaft vom Wein.

Petroleumgeschmack Positive Eigenschaft im Bukett einiger Riesling-Weine nach einer gewissen Zeit der Flaschenlagerung.

Pfeffrig Aroma von schwarzem Pfeffer; oft bei jungen Rotweinen, vor allem von der Rhone.

Pflanzbitter Eine unerwünschte Eigenschaft, meist bei Weinen aus unreifen Trauben; der Wein erhält einen unangenehmen Duft und Geschmack.

Pfropfen Vitis-vinifera-Reben werden auf amerikanische Wurzelstöcke aufgepfropft, um sie gegen die Phylloxera zu schützen.

Presswein Wein, der nach der Rotwein-Gärung aus der Masse der Schalen abgepresst wird. Er ist dunkel und tanninreich, und kann teilweise dem Vorlaufwein zugegeben werden.

Pulvergeruch Das Aroma von Schiesspulver, wahrnehmbar bei einigen Weissweinen, besonders jungen Sauvignon Blanc und Chardonnay.

Phylloxera Reblaus, die auf *Vitis-vinifera*-Reben geht; Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts hat sie verheerenden Schaden angerichtet. Kann durch die Verwendung von Vinifera-Pfropfreisern auf amerikanischen Wurzelstöcken verhindert werden.

Rancio Ein bestimmter Geschmack im Wein, wenn die Fässer Luft und Sonne ausgesetzt waren.

Rassig Ein Wein mit Ausdruck und Rasse; hohe Qualität; fein und frisch.

Rauchig Aromanuance bei bestimmten Weinen, kommt meist aus den Eichenfässern.

Reich Viel Extraktstoffe, Geschmack und Fruchtigkeit; bei Weissweinen auch Süsse.

Reif Ein Wein, der aus Trauben mit optimalem Reifegrad gewonnen wird; ein Wein, der den Höhepunkt seiner Entwicklung gerade erreicht hat.

Restzucker Zuckergehalt nach der Gärung im fertigen Wein.

Robust Reich, voll, mit viel Alkohol.

Sauber Gutgemachter Wein, ohne zusätzliche Geschmacksstoffe - eine positive Bewertung.

Sauer/Säure In erster Linie Wein-, Apfel und Milchsäure; ein bestimmter Anteil ist nötig zur Ausgewogenheit und Alterungsfähigkeit des Weins.

Scharf Ein Wein mit zuviel Säure, oft bitter und eckig und aus unreifen Trauben gewonnen.

Schmalzig Wein mit vielen Extraktstoffen, einem dichten, viskosen Körper und hohem Glyzeringehalt.

Schönen Klärung des Mostes, bzw. weitaus öfter des Weins vor der Flaschenabfüllung. Der Flüssigkeit wird ein Stoff zugefügt, der Unreinheiten aufnimmt, so dass sie dann einfacher entfernt werden können.

Spritzen (verstärken) Zusatz von Branntwein vor, während oder nach der Gärung, um einen höheren Alkoholgehalt zu bekommen.

Stabil Wein von Format und Qualität, der noch Zeit zum Ausbau benötigt.

Streng Starker Charakter, ziemlich trocken, bei jungen Weinen annehmbar. Bei älteren Weinen ein Anzeichen für fehlende Fruchtigkeit.

Stielig Ein Hauch von "grüner" Adstringenz aus den Stielen, die beim Pressen oder Gären mit dabei waren. Die Eigenschaft sollte zurückgehen, ansonsten ist sie ein Fehler.

Subtil Eine zarte oder raffinierte Eigenschaft, die sich nicht sofort enthüllt.

Tabak Ein reizvolles Aroma bei bestimmten Rotweinen, besonders roten Graves in Bordeaux.

Tafeltraube Trauben, die zum Verzehr, nicht zur Weinbereitung gedacht sind.

Tannin/tanninreich Gerbsäure aus den Traubenschalen, Kernen und Stielen sowie aus dem Holz. Ein tanninreicher Geschmack kann bei einem jungen Rotwein adstringierend sein, doch er verleiht dem Wein Alterungsfähigkeit und wird dann auch milder.

Tief/Tiefe Ein Begriff für Aroma und Geschmack; hängt mit der Komplexität des Weins zusammen und deutet auf viele Schichten und Nuancen hin.

Tischwein Kann eine vorgeschriebene Bezeichnung sein für einen einfachen Wein ohne Ursprungsangabe. Man bezeichnet aber auch ungespritzte Weine (s. Spritzen) als Tischweine.

Toastartig Ein Aroma, das durch das Ausräuchern der Eichenfässer, in denen der Wein altert, auftritt.

Überreif Eine unerwünschte Eigenschaft; den Trauben fehlt es an Säure und der Wein wird unausgewogen, mit schweren Geschmacksnuancen von getrockneten Früchten.

Vanille Der Geschmack und das Aroma, die durch das Vanillin der Eichenholzfässer während der Reifezeit in den Wein gelangen.

Véraison (franz.) Die Reifezeit der Traube am Rebstock von dem Zeitpunkt an, da sie die Farbe verändert und ausreift bis zur Lese.

Verrieseln Nicht alle Blüten werden auch zu Trauben. Dadurch wird der Ertrag verringert, die Qualität aber häufig erhöht.

Vitis vinifera Die Rebenspezies (oft als europäische Reben bezeichnet), zu der alle klassischen Rebsorten gehören.

Voll Voller Geschmack und Charakter

Vollmundig Ein mächtiger, reicher konzentrierter Wein, bei dem man tatsächlich das Gefühl hat, er füllt den ganzen Mund aus. Viel Geschmack.

Vollvergoren Ein Wein ohne jegliche Restsüsse nach der Gärung.

Weich Beschreibung für reife Rotweine in denen Tannin und Säure milde geworden sind. Kann bei einem jungen Wein das Fehlen eines gewissen Bisses bedeuten.

Weinbau Die Technik, Trauben anzupflanzen und Wein daraus zu bereiten.

Weinkelterung (Vinifikation) Der Vorgang der Weinherstellung.

Weinsäure Die wesentliche Säure im Wein.

Weinstein Geschmacklose Kristalle, die sich im Wein aus der Weinsäure bilden. Bei niederen Temperaturen werden sie ausgefällt und erscheinen dann im Wein oder am Korken als klare, weisse, bzw. rote Kristalle.

Wucht Ein mächtiger, weicher Wein, oft mit hohem Glyzeringehalt, von einem reifen Jahrgang oder aus warmen Klimazonen. Weine, denen es an Wucht fehlt können unbedeutend und hohl sein. Weine mit zuviel Wucht werden fade.

Würzig Aromanuancen, die an bestimmte Gewürze, wie Pfeffer oder Zimt erinnern. Können aus dem Holz oder aus der Traube selbst stammen.

Zart Leicht und fein; gewöhnlich eine positive Bewertung, die man v.a. bei Weissweinen verwendet.

Zedernholz Eine charakteristische Note im Bukett; häufig bei Bordeaux-Weinen auf Cabernet-Sauvignon-Basis, besonders aus St-Julien und Pauillac.

Zweitetikett/Zweitwein Ein weiterer Wein eines Guts, das einen Hauptwein produziert (besonders in Bordeaux), er kann von jüngeren Rebstöcken oder geringeren Verschnitten stammen und reift meist schneller aus als der Hauptwein. (Einzelne Güter stellen sogar Dritt- und Viertweine her.)

Samona Weinhandel in

Regensdorf ZH

Diessbach BE

<https://www.samona.ch/>