

Von «A» wie Abgang

bis «Z» wie Zart.

Ein kleines Weinlexikon.

Abgang	Nachklang eines Weines nach dem Schlucken, auch Finale genannt.
Assemblage	Zusammenfügung gleicher Weine aus verschiedenen Fässern.
Ausgewogen	Frucht, Säure, Tannin und Alkohol sind im Gleichgewicht.
Abinieren	Das Glas und die Karaffe wird vor der Degustation mit Wein ausgespült.
Barrique	Kleines Holzfass mit 225 Liter Inhalt, wurde speziell für Bordeaux-Weine entwickelt, und auf der ganzen Welt bekannt.
Bouquet	Duftnoten, die aus der Entwicklung des Weines stammen. Beaujolais, den man jung trinken sollte, hat ein Aroma, aber nur selten ein Bouquet.
Flach	Kein Ausdruck in Gaumen und Nase
Fremdgeschmack	Fehlerhafter und unsauberer Wein.
Gewicht	Bezeichnung für das Verhältnis von Körper und Alkohol
Grün	Unreifer, junger, säurereicher Wein.
Hart	Wein mit unreifem, zu jungem Tannin.
Hölzern	Zu lange im Holzfass gelagert.
Kurz	Schneller Abgang.
Maderisiert	Oxidiert, überaltert, nach Madeira riechend.
ölig	Hoher Glyzeringehalt.
Restzucker	Zucker, der bei Gärung nicht in Alkohol umgewandelt wurde.
Säure	Wichtig für die Lagerung. Sie verleiht dem Wein Leben und Harmonie. Kommt als Weinsäure vor, aber auch als die etwas aggressivere Apfelsäure.
Schwer	Viel Alkohol, körperreich, keine Finesse.
Tannin	Gerbstoff aus Traubenhäuten und Fässern; je nach Intensität hinterlässt Tannin einen bitteren Nachgeschmack.
Tränen	Tropfen, die nach dem Schwenken am Glas hinunterlaufen, geben Hinweis auf den Alkoholgehalt.
Veilchen	Süsslicher Duft in feinen Burgundern.
Zart	Keine ausgebildeten Merkmale, feine Struktur.