

Aromenübersicht



Die menschliche Nase ist in der Lage, mindestens eine Billion Düfte zu unterscheiden ... das ist eine Eins mit zwölf Nullen. Auf einer Reise in die Welt des Weins können einem also eine Menge Aromen begegnen – hier eine kleine, ausgewählte Zusammenstellung.

Zitrusfrüchte

Limone, Zitrone, Pampelmuse, Grapefruit, Orange, Zitruschale

Blüten

Holunder, Rose, Jasmin, Lilie, Veilchen, Flieder, Geranien, Trockenblumen

Kräuter / Gewürze

Thymian, Liebstöckel, Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, Vanille, Anis, Paprikapulver, Muskat, Pfeffer, Nelke

Tropenfrüchte

Litschi, Honigmelone, Kiwi, Ananas, Papaya, Mango, Maracuja, Banane

rohes Gemüse

Pilze, Spargel, Oliven, Paprika, Trüffel, Artischocke, grüne Bohnen, Kräuter

Süßes

Praline, Kakao, Schokolade, Karamel, Kandis, Honig, Malz, Früchtetee, Lakritze

Beeren

Himbeere, Erdbeere, Hagebutte, Schlehe, rote Johannisbeere, Stachelbeere, Cassis, Brombeere, Holunder, Heidelbeere

Blätter

Gras, Melisse, Minze, Eukalyptus, Laub, Tabak, Heu

Erhitztes

Räucherspeck, Asche, Brotrinde, gebranntes Holz, Teer, Röstbrot, Kaffee, Mokka, Toast, Rauch

Steinobst

Apfel, Birne, Quitte, Pfirsich, Aprikose, Mirabelle, Kirsche, Pflaume

gekochtes Gemüse

Spargel, Fenchel, Sauerkraut, Paprika, Bohnen, Kohl

Holz

Zeder, Zigarrenkiste, nasses Holz, Sägespäne, alter Holzschrank, Harz, Eiche, Bleistift

verarbeitetes Obst

Dörripflaume, Rosine, Dattel, Feige, Apfelkompott, Rote Grütze, Marmelade, Fruchtsaft

Nüsse

Walnuss, Mandel, Haselnuss, Salznüsse, Kokos, Marzipan

Erde

Feuerstein, Herbstwald, Moos, Schiefer, Waldboden, Ackerboden

Hier eine kleine Zusammenstellung von Aromen – gebündelt in die Gruppen, wie sie auch auf dem Verkostungsbogen vorkommen. Vielleicht finden Sie ein paar Anregungen.