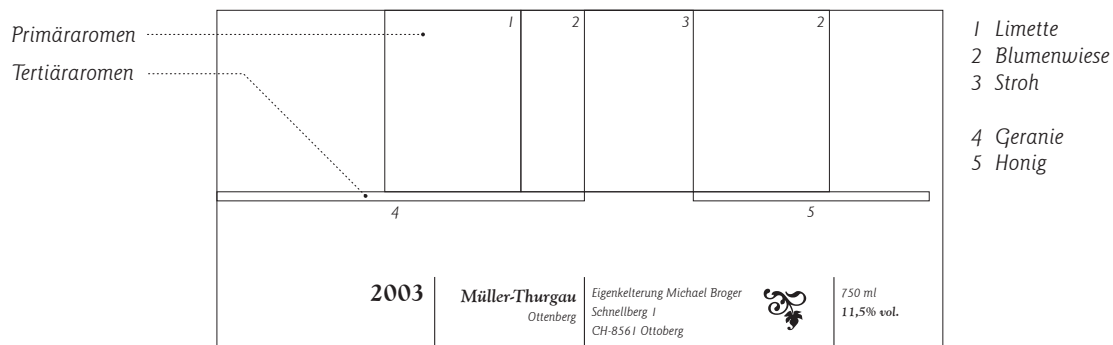
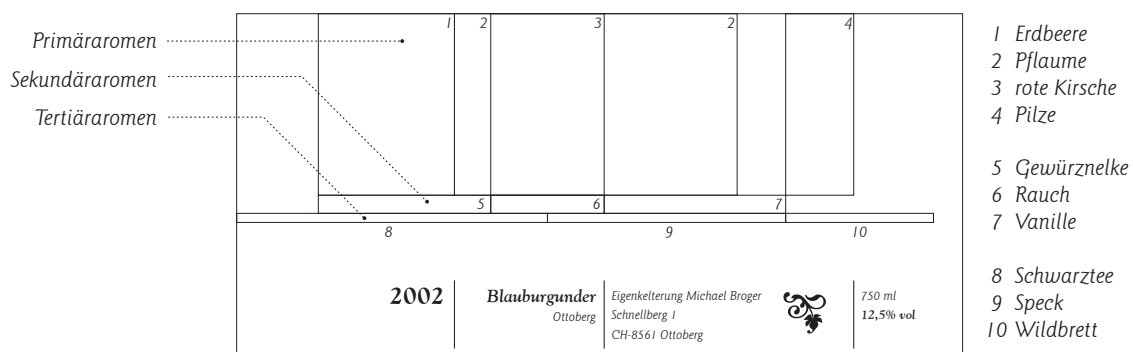


Kleine Etikettenkunde

Die Farbwelten und das Gestaltungsraster versinnbildlichen die Aromastruktur der einzelnen Sorten. Folglich weist der Weintresterbrand am Ende aller Produktionsphasen nur noch Spuren der ursprünglichen Aromen auf.



Primäraromen (Fruchtaromen)

Diese Aromen stammen direkt aus dem Traubengut. Gleich nach der Abfüllung dominieren diese Aromen den Geschmack des Jungweines.

Mit zunehmendem Alter weichen sie den Reifearomen oder werden durch diese ergänzt.

Sekundäraromen (Weinbereitung)

Die Verwendung von Stahltanks, Grossfässern oder Barriques kann den Geschmack eines Weines stark beeinflussen. Die Aromen der Weinbereitung können im trinkfertigen Wein ergänzenden bis dominanten Charakter annehmen.

Tertiäraromen (Flaschenreifung)

Mit zunehmender Lagerungsdauer entwickeln sich in der Flasche neue Aromenstrukturen und diese bereichern den Geschmack des reifen Weines.

Die aufgezeigten Kombinationen von Aromen sind sorten- und terroirtypisch und können genau so auftreten.

Sie sind jedoch nur eine Momentaufnahme und wollen zeigen wie komplex und vielschichtig sich die Entwicklung des Weines gestaltet.