

1112
ELFHUNDERT
ZWÖLF

1112
ELFHUNDERT
ZWÖLF

Verkostung
GRAUBURGUNDER
TROCKEN



1112

Grauburgunder TROCKEN

Der Elfhundertzwölf Grauburgunder Trocken schimmert hellgelb im Glas und begeistert mit zartem Schmelz und ausgewogener Mineralität. Er duftet herrlich nach Quitte, reifem Apfel und Zitrus. Am Gaumen überzeugt er zugleich mit Fruchtfülle und Leichtigkeit. Die harmonische Säure und der elegante Abgang runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.



AUFLÖSUNG QUIZ

1. Es gibt 13 deutsche Weinanbaugebiete.
2. Die französische Bezeichnung für Grauburgunder ist Pinot Gris.

DAS WEIN- Quiz

WIE VIELE DEUTSCHE WEINANBAUGEBIETE GIBT ES?

- 3
 7
 13

WIE LAUTET DIE FRANZÖSISCHE BEZEICHNUNG FÜR GRAUBURGUNDER?

- Pinot Meunier
 Pinot Noirs
 Pinot Gris

Erst ausfüllen und dann aufklappen.

Farbe



Geruch & Geschmack

AROMENKOMPLEXITÄT



SÄURE



AROMEN

- fruchtig würzig blumig
 pflanzlich holzig erdig

KÖRPER / ALKOHOL



SÜSSE



ABGANG



Notizen

Bewertung



1112
ELFHUNDERT
ZWÖLF

1112
ELFHUNDERT
ZWÖLF

Verkostung

BLANC DE NOIRS

TROCKEN



1112

Blanc de Noirs TROCKEN

Der Elfhundertzwölf Blanc de Noirs Trocken glänzt hellgelb mit zarten rötlichen Reflexen im Glas und begeistert mit seinem fruchtig-frischen Charakter. Er duftet herrlich nach Birne und Zitrusfrüchten. Weiß gekelterte Spätburgundertrauben verleihen dem Blanc de Noirs seinen fruchtbetonten und geradlinigen Geschmack sowie dezente Anklänge von roten Beeren. Die harmonische Säure und der frische Abgang runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

AUFLÖSUNG QUIZ

- Ein Blanc de Noirs ist ein Weißwein, der aus Rotweinsorten gekeltert wurde.
- Ein „Reinsortiger Wein“ ist Wein, der mindestens zu 85 Prozent aus einer einzigen Traubensorte hergestellt wird.



DAS WEIN- Quiz

WAS IST EIN BLANC DE NOIRS?

- Ein Wein, der im Dunkeln geerntet wurde
- Ein Weißwein, der aus Rotweinsorten gekeltert wurde
- Ein Weißwein, der in einem typischen Rotweingebiet hergestellt wurde

„REINSORTIGER WEIN“ IST WEIN, DER ...

- ... nur aus einer einzigen Traubensorte hergestellt wird
- ... ausschließlich aus Trauben eines einzigen Anbaugebiets hergestellt wird
- ... mindestens zu 85 Prozent aus einer einzigen Traubensorte hergestellt wird

Erst ausfüllen und dann aufklappen.

Farbe



Geruch & Geschmack

AROMENKOMPLEXITÄT



SÄURE



AROMEN

- fruchtig
- würzig
- blumig
- pflanzlich
- holzig
- erdig
- _____

KÖRPER / ALKOHOL



SÜSSE



ABGANG



Notizen

Bewertung



III2
ELFHUNDERT
ZWÖLF

III2
ELFHUNDERT
ZWÖLF

Verkostung
SPÄTBURGUNDER
ROSÉ TROCKEN



1112 Spätburgunder ROSÉ TROCKEN

Der Elfhundertzwölf Spätburgunder Rosé Trocken schimmert zartrosa im Glas und begeistert mit einer animierenden Frische. Er duftet intensiv nach Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen überzeugt er mit Noten von roten und gelben Früchten und einer herrlichen Saftigkeit. Seine harmonische Säure und der elegante Abgang runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

AUFLÖSUNG QUIZ

1. Rosé wird aus Rotweintrauben hergestellt.
2. Eine Cuvée ist ein Wein, der aus verschiedenen Rebsorten hergestellt wird.



DAS WEIN- Quiz

AUS WELCHER TRAUBEN-SORTE WIRD ROSÉ HERGESTELLT?

- Aus Rotweintrauben
- Aus Rosétrauben
- Aus einer Mischung von Weißwein- und Rotweintrauben

WAS IST EINE CUVÉE?

- Ein Wein aus Frankreich
- Ein Wein, der üblicherweise als Aperitif gereicht wird
- Ein Wein, der aus verschiedenen Rebsorten hergestellt wird

Erst ausfüllen und dann aufklappen.

Farbe



Geruch & Geschmack

AROMENKOMPLEXITÄT



SÄURE



AROMEN

- fruchtig
- würzig
- blumig
- pflanzlich
- holzig
- erdig
- _____

KÖRPER / ALKOHOL



SÜSSE



ABGANG



Notizen

Bewertung



III2
ELFHUNDERT
ZWÖLF

III2
ELFHUNDERT
ZWÖLF

Verkostung
SPÄTBURGUNDER
TROCKEN



1112 Spätburgunder TROCKEN

Der Elfhundertzwölf Spätburgunder Trocken funkelt rubinrot im Glas und begeistert mit besonderer Eleganz. Er duftet herrlich nach Aromen von Waldbeeren und Kirschen. Am Gaumen überzeugt er mit Finessenreichtum und einer enormen Fruchtfülle. Eine samtige, weiche Tanninstruktur und ein harmonischer Abgang runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.



AUFLÖSUNG QUIZ

1. Der Rotwein bekommt seine Farbe aus den Traubenschalen.
2. Ein niedriger Ernteertrag je Rebstock nimmt einen positiven Einfluss auf die Qualität des Weines.

DAS WEIN- Quiz

WOHER BEKOMMT ROTWEIN SEINE FARBE?

- Aus den Traubenschalen
- Aus den Traubenkernen
- Durch Lagerung im Eichenholzfass

WAS NIMMT POSITIVEN EINFLUSS AUF DIE QUALITÄT EINES WEINES?

- Temperaturen über 35 °C
- Ein junges Alter der Reben
- Ein niedriger Ernteertrag je Rebstock

Erst ausfüllen und dann aufklappen.

Farbe



Geruch & Geschmack

AROMENKOMPLEXITÄT



SÄURE



AROMEN

- fruchtig
- würzig
- blumig
- pflanzlich
- holzig
- erdig
- _____

KÖRPER / ALKOHOL



SÜSSE



ABGANG



Notizen

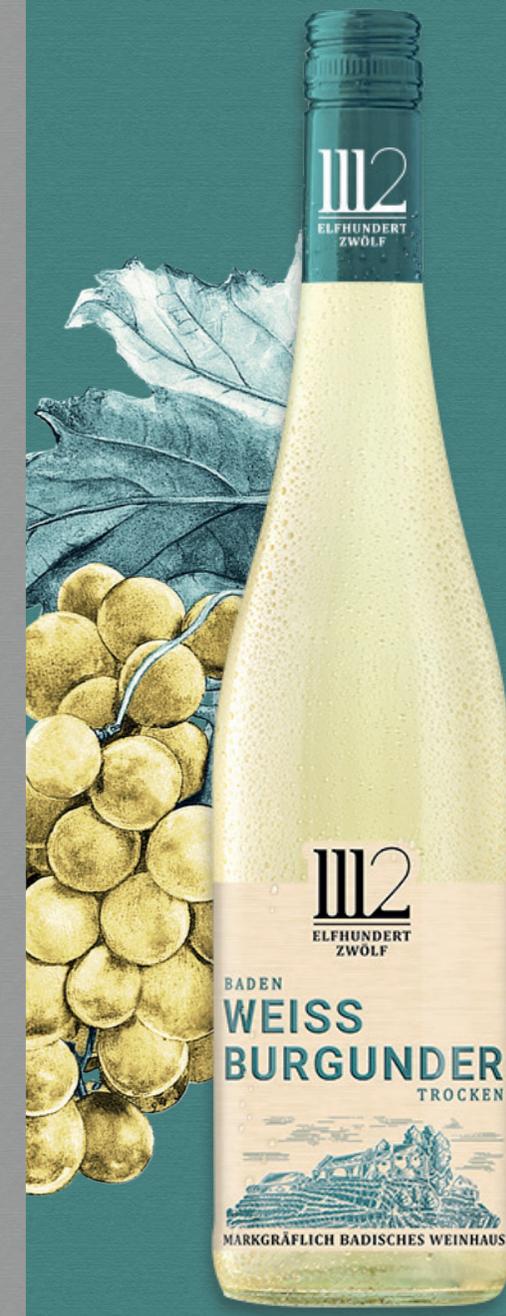
Bewertung



III2
ELFHUNDERT
ZWÖLF

III2
ELFHUNDERT
ZWÖLF

Verkostung
WEISSBURGUNDER
TROCKEN



1112

Weissburgunder TROCKEN

Der Elfhundertzwölf Weissburgunder leuchtet hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen im Glas und begeistert mit seinem elegant-feinfruchtigen Charakter. Er überzeugt mit dezentem Blütenduft und Anklängen von tropischen Früchten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und mit zartem Schmelz. Die ausgewogene Säure und der harmonische Abgang runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.



AUFLÖSUNG QUIZ

1. Ein trockener Wein darf Maximal 9 Gramm Zucker pro Liter Wein haben.
2. Wenn man vom „Buket“ eines Weines spricht, meint man den Geruch.

DAS WEIN- Quiz

WIE VIEL ZUCKER PRO LITER WEIN DARF EIN TROCKENER WEIN MAXIMAL HABEN?

- 9 Gramm
 12 Gramm
 15 Gramm

WENN MAN VOM „BUKETT“ EINES WEINES SPRICHT, DANN MEINT MAN ...

- ... den Geschmack im Abgang
 ... den Geruch
 ... den Alkoholgehalt

Erst ausfüllen und dann aufklappen.

Farbe



Geruch & Geschmack

AROMENKOMPLEXITÄT



SÄURE



AROMEN

- fruchtig würzig blumig
 pflanzlich holzig erdig

KÖRPER / ALKOHOL



SÜSSE



ABGANG



Notizen

Bewertung

