

Anhang 3 ¹ (Stand 1. November 2019)

Verkostungsblatt sensorische Prüfung (§ 18 Abs. 1 ^{bis})

Weinmuster	Nr.	Wein	Jahrgang
Kriterien ⁱ		Punktzahl	Bemerkungen ^{ii, iii}
Bukett			
Körper, Harmonie, Nachhaltigkeit			
Reintönigkeit			
Gesamteindruck, Typizität			
Gesamtpunktzahl ^{iv}			

Ort, Datum	Mitglied AOC-Kommission	Unterschrift

¹ Anhang 3 zur Verordnung über den Weinbau (Weinbauverordnung) vom 25. Juni 2008 (SAR [915.712](#))

915.712

- i Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erzielt werden. Die Abstufung erfolgt in $\frac{1}{4}$ Punkten.
- ii Fehler wie zum Beispiel Reduktion, Ester/Flüchtige, Oxidation, Brettanomyces, Bockser, Muffig/Kork oder untypischer Alterungston führen zu Abzügen und sind in der Spalte Bemerkungen aufzuführen.
- iii Allfällige Dominanzen wie zum Beispiel Süsse, Säure, Gerbstoff, Kohlensäure, Alkohol oder Salzigkeit führen zu Abzügen und sind in der Spalte Bemerkungen aufzuführen.
- iv Bei einer Gesamtpunktzahl unter 16 Punkten ist zu jedem Einzelkriterium in der Spalte Bemerkungen der Grund für die jeweilige Bewertung aufzuführen.