



Blind Tasting - Bewertung

| Wein Nr. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Punkte |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------|
| Wein/Rebsorte | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 10 x ____ |
| Aromen | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 10 x ____ |
| trocken feinherb | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 10 x ____ |
| Alkoholgehalt | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 10 x ____ |
| Preisschätzung | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 10 x ____ |
| Holz Edelstahl | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 10 x ____ |

für die Profis

| | | | | | | | |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------|
| Jahrgang | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 20 x ____ |
| Region | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 20 x ____ |
| Boden | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 20 x ____ |
| Weingut | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | 50 x ____ |

Gesamtpunkte _____

Eigene Note ★ ★ ★ ★ ★

Notizen

Regeln:

Wer am nächsten dran liegt oder komplett richtig liegt, der gewinnt die Punkte in der Kategorie