Woran erkennt man guten Wein?

Hard facts	Genussmoment	Soft facts
Art (still, prickelnd)	wenn viele Faktoren zusammen passen entsteht eine Übereinstimmung = ein MATCH Genau in diesem Moment ist der entsprechende Wein ein guter oder ein sehr guter Wein	Anlass / Gelegenheit (mit und ohne Essen)
Farbe (weiß, rosé, rot)		Ort (Event, Location, Situation, Set)
Herkunft (Land, Anbaugebiet, Appellation, Lage, Terroir)		Gesellschaft
Rebsorte / Cuvée		Jahreszeit, Tageszeit, Dauer
Qualitätsstufe (Prädikate, Reserva, Flaschengärung…)		Temperatur (des Weines, ggf. der Speisen, der Umgebung)
Ausbau (reduktiv, kaltvergoren, Holzfassreife, Orange)		Atmosphäre / Stimmung
Analytische Daten (Alk, Säure, Extrakt, pH, Süße…)		Story / Bezug (Bezugsquelle)
Erzeuger (Weingut, Kellerei, Genossenschaft)		Glas
Preisklasse		Gefühl / Spirit / Mindset
Verfügbarkeit / Angebot		Erwartung / Anspruch
Aufmachung / Design	wenn alle Faktoren zusammenpassen entsteht die absolute Übereinstimmung = ein perfektes MATCH Genau in diesem Moment ist der entsprechende Wein der beste	Erfahrung / Expertise
Bewertungen / Rating (JLF, OIV, DLG, Mundus vini...)		Image / Standing
Nachhaltigkeit (Bio, vegan…)		Anerkennung / Huldigung
Fehler (Kork, Böckser, Oxidation, ...)		individuelles Empfinden / Gefühl / Wahrnehmung
Bezugsquelle (Winzer, Gastro, Fachhandel, LEH, Discount, ...)		Wertschätzung / Achtsamkeit

Vergleich Schmuck: Woran erkennt man guten Schmuck?

Hochwertige Einzelanfertigung / industrieller Modeschmuck

Copyright: KiB, Deidesheim, 02/2021