

How to know Weinfehler

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/infografik



Korkton

2,4,6-Trichloranisol (TCA) Kann durch die Stoffwechselfprodukte von Schimmelpilzen entstehen.

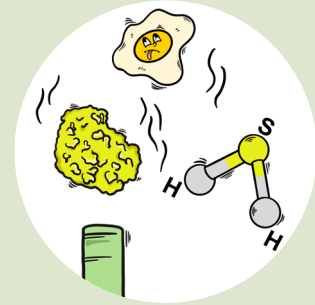
Geruch/Geschmack Muffig, dumpf, schimmelig



Schwefelton

Schwefeldioxyd Durch deutliche Schwefelung des Weins.

Geruch/Geschmack Abbrennende Streichhölzer, leicht prickelnd, stechend in der Nase
→ Durch Lüften kann er gemindert werden.



Böckser

Hefen finden in der Gärung nicht genügend verwertbaren Stickstoff vor, wenn schwefelhaltiges Spritzmittel verwendet oder keine ausreichende Mostgärung durchgeführt wurde.

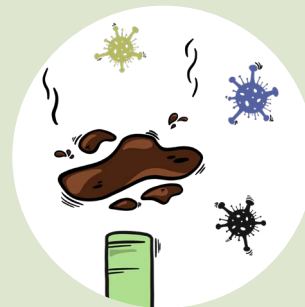
Geruch/Geschmack Schwefelig, faulig (durch Schwefelwasserstoff), faule Eier



Mercaptan(-Böckser)

Auslöser ist durch Stickstoffmangel entstehendes Hydrogensulfid. Wird der Böckser nach der Gärung nicht entfernt, reagiert er mit Alkohol und bildet Ethylmercaptane, die übel riechen.

Geruch/Geschmack Faule Eier, Stinktief, Zwiebel, Knoblauch, Blumenkohl



Fasston

2-Ethylfenchol Kann durch Schimmelpilze in den Weinfässern entstehen, wenn die Fässer vor der Füllung nicht mit heißem Wasser und Natriumcarbonat gereinigt wurden.

Geruch/Geschmack Modrig, unsauber, feuchte Erde, schimmelig



Oxidation

Äthylacetat Durch ungenügende Schwefelung oder undichten Verschluss.

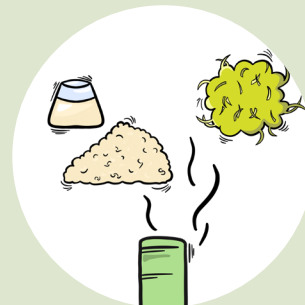
Geruch/Geschmack Extrem unfrisch, schal, Walnuss-Aroma, ranzig



Flüchtige Säure

Äthylacetat Durch zu schnelle Gärung bei zu hohen Temperaturen entsteht vermehrt Essigsäure. Kommt der Wein nach Öffnen der Flasche mit Sauerstoff in Berührung, verfliegt sie schnell.

Geruch/Geschmack Nagellackentferner, Schellack, Lösungsmittel, Uhu-Klebstoff



Milchsäureton

Ungenügende Schwefelung nach Gärung. Die Milchsäurebakterien sind noch aktiv und bringen neben Milchsäure andere Nebenprodukte hervor, zum Beispiel Diacetyl.

Geruch/Geschmack Milchpulver, Molke, teilweise auch Sauerkraut



Hitzeschaden

Kann durch zu warme Lagerung und/oder zu viel Sonne entstehen. Der Wein wird quasi gekocht.

Geruch/Geschmack Marmelade, süßlich