Weinbeurteilung mit 100 Punkten

Praxiswissen für Weinbetriebe

Überarbeitete Version · 11. November 2026

Bewertungsbogen für eine gemeinsame Verkostung

Nutzen Sie den Bogen, um Eindrücke vergleichbar zu notieren und darüber zu sprechen. Er ist eine betriebliche Arbeitshilfe und ersetzt keine amtliche Prüfung. Die Gewichtung entspricht dem bisherigen Agenturbogen.

Wein und Jahrgang

_____

Datum und Name

_____

Wählen Sie je Kriterium genau einen der vorgegebenen Werte und tragen Sie ihn rechts ein. Die Skala reicht von hoher zu niedriger Bewertung. Addieren Sie anschließend die sechs Werte.

Kriterium	Werte zur Auswahl	Punkte
Aussehen	15 / 9 / 3	_____ / 15
Geruch Intensität	14 / 12 / 10 / 7 / 4	_____ / 14
Geruch Qualität	16 / 14 / 12 / 10 / 8	_____ / 16
Geschmack Intensität	14 / 12 / 10 / 7 / 4	_____ / 14
Geschmack Qualität	30 / 26 / 22 / 18 / 14	_____ / 30
Harmonie und Gesamtbeurteilung	11 / 10 / 9 / 8 / 7	_____ / 11
Summe		_____ / 100

Ihre Eindrücke

Farbe und Klarheit

_____

Duft und Geschmack

_____

Was gefällt Ihnen und zu welchem Anlass passt der Wein

_____

Die Punktzahl ist innerhalb dieser festgelegten Skala zu verstehen. Ergebnisse anderer Bewertungssysteme sind damit nicht automatisch vergleichbar.

Vertiefung am Praxisbeispiel

Was eine Punktzahl leisten kann

Ein Bewertungsbogen macht eine Verkostung nachvollziehbarer, wenn alle dieselben Kriterien verwenden. Er macht persönliche Vorlieben nicht objektiv. Ein frischer, leichter Wein kann hervorragend zu einem Anlass passen, obwohl jemand kräftige Rotweine bevorzugt. Trennen Sie daher die Bewertung innerhalb des Bogens von der Frage, ob der Wein dem jeweiligen Gast persönlich gefällt. [Q007, Q008]

Die bestehende Skala bleibt erhalten

Die Gewichtungen des bisherigen Agenturbogens werden unverändert weitergeführt. Es handelt sich um eine eigene betriebliche Skala. Sie ist weder die amtliche Qualitätsweinprüfung noch automatisch mit Bewertungen internationaler Kritiker vergleichbar. Verwenden Sie das Ergebnis deshalb für Ihre interne Besprechung oder eine angeleitete Verkostung. Eine abweichende Skala benötigt einen anderen Bogen und eine klare Erklärung.

Praxisfall: Drei Personen beurteilen denselben Wein

Ein fiktives Team probiert denselben Riesling in gleichen Gläsern und bei gleicher Temperatur. Jede Person notiert zuerst ihre Eindrücke und vergibt anschließend Punkte. Erst danach wird gemeinsam gesprochen. So beeinflusst die erste Wortmeldung die übrigen Bewertungen weniger. Statt nur die Summen zu vergleichen, bespricht das Team die Unterschiede: War die Säure angenehm frisch oder für die Person zu ausgeprägt? War der Duft deutlich oder zurückhaltend? [Q007, Q027, Q028, Q076]

Gute Prüfbedingungen erleichtern den Vergleich

Starke Raumdüfte, verschiedene Gläser oder deutlich unterschiedliche Temperaturen können die Wahrnehmung verändern. Nutzen Sie gleiche Bedingungen und kleine, nachvollziehbare Probensätze. Notieren Sie den Zeitpunkt der Öffnung und Besonderheiten der Flasche. Ein einzelner Eindruck lässt noch keine Aussage über den gesamten Jahrgang zu. Die Lagerung und Behandlung der Weine gehören deshalb zur Vorbereitung. [Q028, Q077, Q082]

Aus Eindrücken werden bessere Erklärungen

Ergänzen Sie zur Punktzahl einen Satz in Alltagssprache. Beispiel als Muster: ‚Zitrusduft, frische Säure und ein eher schlanker Eindruck.‘ Daraus lässt sich leichter eine Beratung entwickeln als aus ‚88 Punkte‘ allein. Übernehmen Sie ein solches Muster nur, wenn es beim tatsächlichen Wein zutrifft. Der Bogen wird besonders nützlich, wenn Sie nachvollziehen können, warum eine Bewertung entstanden ist. [Q008, Q029]

Wenn Sie Unterstützung wünschen

Wir gestalten passende Verkostungsunterlagen und helfen Ihnen, aus fachlichen Eindrücken verständliche Produktbeschreibungen zu entwickeln. Die sensorische Beurteilung Ihrer tatsächlichen Weine bleibt Aufgabe Ihres fachkundigen Teams.

Kontakt: info@dasteam.de

Quellen und Vertiefung

Redaktionell geprüft am 11. November 2026. Die Beispiele und Rechenfälle sind eigene, fiktive Übertragungen auf den Betriebsalltag. Quellen belegen Grundlagen und Einordnung. Sie sind keine Nachweise für die Ergebnisse der fiktiven Betriebe.

Q007 Deutsches Weininstitut: Weinprobe
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/170/wine-tasting

Q008 Deutsches Weininstitut: Weinaromen
https://www.deutscheweine.de/wein-probieren/183/weinaromen

Q027 Deutsches Weininstitut: Weingeschmacksrichtungen
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/195/geschmacksrichtungen

Q028 Deutsches Weininstitut: Weinglas
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/188/weinglas

Q029 Deutsches Weininstitut: Wein und Speisen
https://www.deutscheweine.de/unser-wein/wein-und-speisen

Q031 Deutsches Weininstitut: Käse & Wein
https://www.deutscheweine.de/wein-probieren/1513/cheese-wine

Q075 Deutsches Weininstitut: Deutsche Rebsorten
https://www.deutscheweine.de/unser-wein/rebsorten

Q076 Deutsches Weininstitut: Verschiedene deutsche Rebsorten
https://www.deutscheweine.de/rebsorte/105/riesling/

Q077 Deutsches Weininstitut: Weinlagerung
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/190/wine-storage/?newsletter-type=%2Fnewsletter%2Fnewsletter-fuer-die-weinwirtschaft

Q082 DWI: Seminarhandbuch, Sensorik und Weinwissen
https://www.deutscheweine.de/fileadmin/DWI/Seminare-KD/pdf/Seminarhandbuch.pdf