

Die Aromaliste

Die Weisswein-Aromen	
Chardonnay	Haselnuss, Honigmelone, Zitrone, Grapefruit, Banane
Chasselas	Grüner Apfel, Margeritenblüte
Chenin Blanc	Apfel, Haselnuss, Mandarine
Cortese	Klaraapfel, Zitronenblüte
Fiano	Ananas, Quitte, Mandarine, Honig, Haselnüsse
Gewürztraminer	Teerosen, Lychee, Feigen, Quittenbrot
Grüner Veltliener	Paprika, Erbsenschoten, Pfeffer
Muskat (Muskateller)	Grapefruit, Zitronenschale, Anis
Pinot Blanc	Birna, Quittenkompott, Tee
Pinot Gris	Kartoffel, Brot, geröstete Haselnüsse, Speck
Prosecco	Lychee, Zitronenblüte
Riesling	Aprikosen, Pfirsiche, Honigmelone, Patrol
Sauvignon Blanc	Paprika, grüne Tomaten, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren
Sémillon	Pfirsich, Ananas, Honig, Safran
Silvaner	Apfel, Kartoffel, Fenchel, Sellerie
Tocay	Apfel, Lindenblüte
Trebbiano	Apfel, frisches Brot
Welschriesling	Apfel, Akazienduft

Die Rotwein-Aromen	
Aglianico	Pflaumen, Veilchen, Wildbret
Barbera	Sauerkirschen, Gewürznelken, Marmelade, Tabak
Cabernet franc	Blaubeeren, grüner Pfeffer, Paprikaschoten, Gras
Cabernet Sauvignon	Cassis, Zenderholz, schwarzer Pfeffer, Gewürznelken, Eukalyptus
Carignan	Fruchtkompott, Blaubeeren, Lorbeeren, Rosmarin
Gamay	Himbeerdrops, Banane, Gewürznelken
Grenache	Brombeermarmelade, Rosinen, Tabak
Malbec	Sauerkirschen, Pflaumenmus, Pfeffer, Zimt
Merlot	Brombeere, Cassis, Backpflaume, Trüffel
Mourvèdre (auch Mataro)	Fruchtkompott, Leder, Wildgeruch
Nebbiolo	Kirschkompott, Zimt, getrocknete Blumen, Teer
Pinot Noir	Himbeeren, Kirschmarmelade, Pflaumen, Gewürznelken
Pinotage	Sauerkirschen, pflaumen, Bananen, Pfeffer, Zimt
Sangiovese	Brombeere, Preiselbeere, grünes Holz, Leder, Vanille
Shiraz (Syrah)	Schwarze Johannisbeere, Trüffel, abgehangenes Fleisch, Veilchen
Tannat	Maulbeeren, Blaubeeren, Zenderholz, Pfeffer
Tempranillo	Brombeeren, Preiselbeeren, Cassis, Sandelholz, Moschus
Zinfandel	Schwarze Johannisbeere, Pflaumenmus, Bananen, Pfeffer

(Angaben ohne Gewähr)