














































SCHWEIZ		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Wallis	→	↗	☞	☞	↘	↘	-	-	-	-	-	-	-	-
	Wallis	→	↗	↗	☞	☞	☞	☞	-	↘	↘	↘	↘	↘	-
	Waadt/Neuenburg/Genf	→	↗	☞	☞	↘	↘	-	-	-	-	-	-	-	-
	Waadt/Neuenburg/Genf	→	↗	↗	☞	☞	☞	☞	-	↘	↘	↘	-	↘	-
	Tessin	→	↗	↗	↗	☞	☞	↘	↘	↘	↘	↘	-	-	-
	Deutschschweiz	→	↗	☞	☞	☞	↘	↘	-	-	-	-	-	-	-
	Deutschschweiz	→	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	↘	↘	-
SPANIEN		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Rioja/Navarra	→	→	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	↘	↘	↘	↘	↘
	Ribera del Duero	→	→	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	↘	↘
PORTUGAL		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Douro	→	→	↗	↗	☞	☞	☞	↘	↘	↘	↘	-	↘	↘
	Übrige Regionen	→	→	↗	↗	☞	☞	☞	↘	↘	↘	↘	-	↘	-
ÖSTERREICH		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Niederösterreich	→	↗	↗	☞	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-	-
	Burgenland	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
FRANKREICH		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Bordeaux Supérieur, Côtes Bordeaux	→	→	↗	↗	☞	☞	☞	☞	-	↘	-	↘	↘	-
	Bordeaux Médoc	→	→	→	↗	☞	↗	☞	☞	↘	☞	↘	☞	☞	↘
	Bordeaux Saint-Émilion	→	→	→	↗	☞	↗	☞	☞	↘	☞	↘	☞	☞	↘
	Bordeaux Graves	→	→	↗	↗	↗	☞	☞	☞	☞	↘	↘	↘	-	-
	Sauternes	→	→	→	↗	↗	↗	☞	☞	↗	↘	☞	☞	☞	↘
	Burgund 1 ^{ers} /Grands Crus	→	→	→	→	↗	↗	☞	☞	☞	☞	☞	↘	☞	↘
	Burgund	→	→	↗	↗	☞	☞	☞	↘	↘	↘	-	-	-	-
	Beaujolais Crus	→	→	→	→	☞	☞	☞	↘	↘	↘	-	-	↘	-
	Côtes du Rhône	→	↗	↗	☞	↗	↘	☞	↘	↘	↘	↘	↘	↘	-
	Languedoc-Roussillon	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	↘	↘	↘	-	-	-
	Elsass	→	↗	☞	☞	↘	↘	↘	↘	↘	-	-	-	-	-
ITALIEN		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Piemont	→	→	→	→	↗	↗	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Veneto (Amarone)	→	→	→	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Toscana	→	↗	↗	☞	☞	☞	☞	↘	☞	☞	↘	↘	↘	↘
	Südtalien/Sizilien	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘

DEUTSCHLAND		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Alle Rotweine	→	→	↗	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Baden	→	↗	↗	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Pfalz	→	↗	↗	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Rheinhessen/Rheingau	→	↗	↗	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Mosel	→	↗	↗	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
ÜBERSEE		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08
	Kalifornien	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Kalifornien	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Chile	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-	-	-
	Chile	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Argentinien	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Australien	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Südafrika	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-

 Rotwein  Weisswein

Jahrgangsbewertung

	Herausragend
	Gut
	Mittelmässig

Hinweis

Hierbei handelt es sich um Empfehlungen. Verschlussart und -qualität, sowie Lagerbedingungen können die Entwicklungs- und Alterungsstufen von Fall zu Fall sehr unterschiedlich beeinflussen.

Mehr auf mondovino.ch/trinkreife

Trinkreife

- Noch in der Reifephase. Lagern.
- ↗ Beginn der Entfaltung. Erste Degustation.
- ☞ Bietet zurzeit höchsten Trinkgenuss.
- ☞ Absteigend. Am liebsten austrinken.
- Am Ende des Zyklus. Starke Alterung.

Ideale Serviertemperatur

- 8-10°C Champagner, Schaumweine
- 10-12°C Leichte trockene Weissweine
- 12-14°C Gereifte trockene Weissweine
- 8°C Süssliche Weissweine
- 10-12°C Roséweine
- 14-16°C Leichte Rotweine
- 15-16°C Mittelschwere Rotweine
- 17-18°C Kraftvolle (teurere) Rotweine

Weinlagerung

Lagerung zwischen 10 und 15°C.

Luftfeuchtigkeit etwa 75% (Flaschen liegend lagern, damit der Wein den Korken feucht hält).



Für mich und dich.