



Ratschläge werden ausgiebig gegeben, welche es ermöglichen, sich die einzelnen Düfte einzuprägen (nach Rebsorte, usw.)

## Fazit

Persönlich schätze ich dieses Buch als besonders didaktisch, zugänglich und hilfreich. Wenn auch manchmal nicht ganz nachvollziehbar ist, warum gewisse Aromen (z.B. Mokka) fehlen. Was sich eigentlich durch die Tatsache begründen lässt, dass dies komponierte Aromen sind, liefert dieses Werk eine hervorragende Methodologie, um die einzelnen Aromen effizient zu lernen und somit Fehler zu vermeiden. Bananenaromen sind somit im Pinot Noir durchaus vorstellbar. Himbeere und Erdbeere können (sei es nur wegen deren chemischen Komponenten) nicht verwechselt werden. Ananas und Erdbeere dafür schon (sie teilen vier chemische Aromen und Ananas besteht zusätzlich aus Allylcaproat), wobei jeder weiss, dass die erste Frucht ausschliesslich in Weissweinen vorhanden ist. Schliesslich geht jeder auf eine eigene, spannende Entdeckungsreise. Last but not least wurde Richard Pfister nicht per Zufall beauftragt, eine Kerze zu „kreieren“, deren Aromen diejenigen eines klassischen Chateau Angéelus sind.

Autor: Jean François Guyard  
1. Oktober 2013

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Der Buchautor sowie dessen Verlag dürfen, den vorliegenden Bericht weiterverteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.