

## **Vorwort**

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessieren, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

### **Inhalt und Aufbau des Dokuments:**

#### **1. Testdurchführung**

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

#### **2. Punkteverteilung**

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Team

## 1. Passform

Testdurchführung:

**Schritt 1: Auswahl geeigneter Flaschentypen**

Für den Test wurden gezielt diverse Flaschentypen ausgewählt, darunter Bordeaux-, Burgunder- und Schaumweinflaschen. Diese Auswahl dient dazu, die Vielseitigkeit des Weinkühlstabs zu überprüfen. Jede Flasche weist dabei charakteristische Maße und Formen auf, um die allgemeine Passform zu evaluieren.

**Schritt 2: Einsetzen des Weinkühlstabs**

Der Weinkühlstab wurde nacheinander behutsam in die Öffnung jeder ausgewählten Flasche eingesetzt. Der Fokus lag hierbei insbesondere auf der Feststellung, ob der Stab ohne Kraftaufwand oder Nachjustierung passt, und wie er sich in den unterschiedlichen Öffnungen verhält. Die Passgenauigkeit wurde durch Beobachtung des Widerstands und Sitzes des Stabs bewertet.

**Schritt 3: Überprüfung der Dichtigkeit**

Nachdem der Weinkühlstab eingesetzt wurde, wurde jede Flasche leicht geneigt, um zu überprüfen, ob der Stab dicht abschließend ist. Der Test diente dazu, sicherzustellen, dass kein Wein ausläuft. Dabei wurde auf mögliche Undichtigkeiten geachtet, die auftreten könnten, wenn der Stab nicht exakt in die Öffnung passt.

**Schritt 4: Entfernen des Weinkühlstabs**

Nach dem Dichtigkeitstest wurde der Weinkühlstab vorsichtig aus jeder Flasche entfernt. Bewertet wurde hierbei, ob sich der Stab ohne großen Kraftaufwand und ohne die Gefahr des Verschüttens von Wein herausziehen ließ. Ziel war es, die Praktikabilität des Stabs beim Entfernen aus der Flasche zu beurteilen.

### Punkteverteilung:

**100 Punkte:** Die volle Punktzahl wird erreicht, wenn der Weinkühlstab nahtlos und perfekt ohne jegliches Spiel in alle getesteten Flaschentypen passt und zudem jede Flasche ohne jedwede Undichtigkeit verschließt.

**90 Punkte:** Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Stab in fast alle Flaschentypen einwandfrei passt, jedoch in einem Flaschentyp ein minimales Spiel vorhanden ist, das jedoch keine Dichtungsprobleme verursacht.

**80 Punkte:** Diese Punktzahl wird erzielt, wenn der Stab gut in die meisten Flaschentypen passt, jedoch in zwei Flaschentypen ein leichtes Spiel aufweist, das jedoch noch keine Probleme mit der Dichtigkeit hervorruft.

**70 Punkte:** Hierfür muss der Stab in etwa die Hälfte der getesteten Flaschentypen passgenau ohne Dichtungsprobleme passen.

**60 Punkte:** Diese Punkte werden vergeben, wenn der Stab zwar in etwa die Hälfte der Flaschen passt, aber bei einigen leichten Dichtungsproblemen festgestellt werden.

**50 Punkte:** Um diese Punktzahl zu erfüllen, muss der Stab in weniger als die Hälfte der Flaschen passen, wobei jedoch keine Dichtungsprobleme auftreten dürfen.

**40 Punkte:** Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Stab in weniger als die Hälfte der Flaschen mit auftretenden Dichtungsproblemen passt.

**30 Punkte:** Diese Punkte werden gegeben, wenn der Stab nur in einen Flaschentyp passt, jedoch ohne dass es zu Dichtungsproblemen kommt.

**20 Punkte:** Der Stab passt lediglich in einen Flaschentyp und zeigt dabei Dichtungsprobleme.

**10 Punkte:** Die niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn der Stab in keinen der getesteten Flaschentypen passt und somit nicht verwendet werden kann.



## 2. Handhabung

Testdurchführung:

### Schritt 1: Vorbereitung des Weinkühlstabs

Der Weinkühlstab wurde sorgfältig gemäß der Anweisungen des Herstellers vorbereitet. Dies beinhaltete eine gründliche Reinigung mit einem geeigneten Reinigungsmittel, um alle möglichen Rückstände zu entfernen. Nach der Reinigung wurde der Stab mit einem fusselfreien Tuch getrocknet, um eine optimale Hygiene zu gewährleisten. Dieser Schritt stellt sicher, dass der Stab in einem einwandfreien Zustand ist, bevor er in die Weinflasche eingesetzt wird.

### Schritt 2: Einsetzen in die Flasche

Der vorbereitete Weinkühlstab wurde vorsichtig in eine Standard-Weinflasche eingeführt. Dabei wurde besonders auf die Leichtigkeit des Einführens geachtet, sowie darauf, dass kein übermäßiger Widerstand spürbar war. Der Fokus lag darauf zu überprüfen, ob der Stab ohne Kraftaufwand und reibungslos in die Flasche gleitet.

### Schritt 3: Entfernen des Weinkühlstabs

Nachdem der Weinkühlstab für eine kurze Zeit in der Flasche verblieben war, wurde er sorgfältig entfernt. Der Test zielte darauf ab, den Kraftaufwand zu bewerten, der für das Herausziehen des Stabs erforderlich ist. Dabei wurde festgestellt, ob sich der Stab ohne großen Widerstand herausziehen lässt, wobei der Aufwand möglichst minimal sein sollte.

### Schritt 4: Wiederholbarkeit des Prozesses

Der gesamte Vorgang des Einsetzens und Entfernens wurde mehrfach wiederholt, um die Konsistenz des Handhabungsprozesses zu überprüfen. Hierbei wurde darauf geachtet, dass der Prozess bei jeder Wiederholung gleich leicht vonstattengeht. Dies diente dazu, die Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit des Weinkühlstabs sicherzustellen.

## Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Weinkühlstab lässt sich jederzeit mühelos einsetzen und entfernen, ohne dass eine übermäßige Kraftanstrengung notwendig ist. Die Handhabung erfolgt geschmeidig und intuitiv.

90 Punkte: Der Einsatz und das Entfernen des Stabs sind insgesamt einfach, jedoch wurde ein minimaler Widerstand bei einer der Handhabungen bemerkt, der das Handling geringfügig beeinflusst.

80 Punkte: Die Handhabung des Weinkühlstabs ist größtenteils leicht, jedoch weist der Prozess sowohl beim Einführen als auch beim Entfernen einen moderaten Widerstand auf, der ein wenig Aufmerksamkeit und Kraft erfordert.

70 Punkte: Das Einsetzen des Weinkühlstabs ist problemlos, während beim Entfernen deutlicher erheblicher Widerstand festgestellt wurde, der den Aufwand erhöht.

60 Punkte: Sowohl beim Einsetzen als auch beim Entfernen ist erheblicher Widerstand vorhanden, was eine gesteigerte Anstrengung bei der Nutzung verlangt.

50 Punkte: Der Weinkühlstab lässt sich einsetzen und entfernen, jedoch erfordert der gesamte Prozess deutlichen Kraftaufwand und kann nur mit spürbarer Anstrengung durchgeführt werden.

40 Punkte: Der gesamte Prozess gestaltet sich als sehr schwierig und bedarf erheblicher Anstrengung, um den Weinkühlstab sowohl einzusetzen als auch zu entfernen.

30 Punkte: Der Weinkühlstab kann eingesetzt werden, jedoch gestaltet sich das Entfernen als äußerst schwierig und ist nur unter Einsatz zusätzlicher Hilfsmittel durchführbar.

20 Punkte: Weder das Einsetzen noch das Entfernen des Weinkühlstabs sind ohne Hilfsmittel möglich. Der Prozess ist sehr herausfordernd.

10 Punkte: Der Weinkühlstab lässt sich weder leicht in die Flasche einsetzen noch davon entfernen, und der Prozess ist nahezu undurchführbar.

### 3. Materialverträglichkeitstest

Testdurchführung:

Schritt 1: Auswahl verschiedener Weinsorten

Im ersten Schritt des Testverfahrens wurden drei repräsentative Weinsorten sorgfältig ausgewählt, um eine breite Palette von möglichen Reaktionen zu berücksichtigen. Diese umfassten einen Rotwein, der für seine tiefere und intensivere Farbe bekannt ist, einen Weißwein, der oft leichtere und subtilere Eigenschaften aufweist, und einen Rosé, der aufgrund seiner Herstellungsmethode eine Mischung der beiden vorherigen Weinarten darstellt. Diese Auswahl gewährleistet, dass die Materialverträglichkeit des zu testenden Weinkühlstabs in verschiedenen Weinkompositionen überprüft wird.

Schritt 2: Einlegen des Weinkühlstabs

In diesem zweiten Schritt wurde der Weinkühlstab vorsichtig in die Flaschen der drei ausgewählten Weinsorten eingeführt. Der Weinkühlstab wurde für eine festgelegte kurze Dauer in jedem Wein belassen, um zu beobachten, ob eine chemische Reaktion oder physikalische Veränderung durch den Kontakt mit den unterschiedlichen Weinsäuren und -komponenten ausgelöst wird. Besondere Aufmerksamkeit wurde darauf gelegt, dass der Weinkühlstab gleichmäßig in allen Weinflaschen platziert wurde, um konsistente Testergebnisse zu gewährleisten.

Schritt 3: Untersuchung der Weine

Nach der vorgesehenen Einwirkzeit wurden die Weine jeweils auf sichtbare Veränderungen überprüft. Das Augenmerk lag dabei auf möglichen Veränderungen hinsichtlich der Farbe – ob diese verfälscht oder abgedunkelt wurde –, der Konsistenz – ob sich z.B. Sedimente gebildet haben –, und des Geruchs – ob sich unerwartete oder unangenehme Geruchsnoten entwickelt haben. Diese Beobachtungen wurden dokumentiert, während darauf geachtet wurde, sämtliche Auswirkungen in einem objektiven und vergleichbaren Rahmen zu halten.

Schritt 4: Reinigung des Weinkühlstabs

Im abschließenden Schritt wurde der Weinkühlstab gründlich von allen potenziellen Rückständen gereinigt. Dies diente dazu, die Integrität des Materials nach Kontakt mit den verschiedenen Weinsorten sicherzustellen. Der Kühlstab wurde auf jegliche sichtbare Materialveränderung, wie etwa Verfärbungen oder strukturelle Beeinträchtigungen, untersucht. Sämtliche Änderungen oder das Fehlen solcher wurden festgehalten, um eine vollständige Bewertung der Materialverträglichkeit zu ermöglichen.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die höchste Punktzahl von 100 Punkten wird vergeben, wenn nach der Durchführung des Tests keinerlei sichtbare oder riechbare Veränderung der Weine festgestellt wurde, und der Weinkühlstab keinerlei Materialveränderungen aufweist. Dies deutet auf eine perfekte Materialverträglichkeit sowohl mit den Weinflüssigkeiten als auch auf die Haltbarkeit des Materials hin.

90 Punkte: 90 Punkte werden vergeben, wenn es keine Veränderung der Weine gibt, aber eine minimale Farbveränderung des Weinkühlstabs erkannt wird. Diese kleine Abweichung deutet auf eine minimale Reaktion des Materials hin, die jedoch keine Auswirkungen auf die Integrität des Stabs verkündet.

80 Punkte: Wenn keine Veränderungen in den Weinen bemerkt werden, aber eine merklich moderate Farbveränderung am Kühlstab sichtbar ist, werden 80 Punkte vergeben. Die moderate Farbveränderung zeigt an, dass das Material in Kontakt mit den Weinen reagiert hat, allerdings ohne die Funktionalität des Stabs zu beeinträchtigen.

70 Punkte: Eine Punktzahl von 70 wird vergeben, falls keine Weinauswirkungen festgestellt werden, aber eine leichte Veränderung in der Konsistenz des Weinkühlstabs bemerkbar ist. Diese Qualitätsveränderung im Material könnte darauf hinweisen, dass langfristige oder erweiterte Kontakte möglicherweise kritisch sein könnten, bei diesem Test jedoch noch akzeptabel.

60 Punkte: Sollten geringe Farb- oder Konsistenzveränderungen in den Weinen auftreten, jedoch der Weinkühlstab vollkommen intakt und unverändert bleibt, werden 60 Punkte zugeordnet. Dies zeigt auf, dass minimale Reaktionen im Wein stattfinden, ohne das Material zu beeinflussen.

50 Punkte: Bei minimalen Veränderungen sowohl in den Eigenschaften der Weine als auch im Material des Stabs werden 50 Punkte vergeben. Hierbei könnte es sich um geringfügige Farb- oder Konsistenzabweichungen handeln, die eine leichtere Wechselwirkung zwischen den Komponenten aufzeigen.

40 Punkte: Bei festgestellten moderaten Veränderungen in den Weinen – z.B. deutliche Farbeänderungen oder Konsistenzveränderungen – ohne jegliche Beeinträchtigung des Weinkühlstabs, wird ein Wert von 40 Punkten zugeordnet.

30 Punkte: Wird sowohl eine moderate Veränderung im Wein als auch eine leichte Materialänderung des Kühlstabs festgestellt, entspricht dies 30 Punkten. Solche Anzeichen weisen auf wechselseitige Reaktionen hin, die eine mittelfristige Beeinflussung anzeigen könnten.

20 Punkte: Eine erhebliche Veränderung in den Weinen, die eine deutliche Abweichung in Farbe, Konsistenz oder Geruch bedeutet, allerdings ohne Materialveränderung am Stab, qualifiziert für eine Punktzahl von 20. Dies legt nahe, dass die Weine selbst stark reagiert haben, jedoch ohne das Material des Kühlstabs anzugreifen.

10 Punkte: Eine Bewertung mit 10 Punkten erfolgt, wenn sowohl erhebliche Änderungen in den Weinen als auch sichtbare oder erkennbare Materialveränderungen am Kühlstab zu beobachten sind. Dies kennzeichnet die stärkste Wechselwirkung und Materialbeeinträchtigung im Testverlauf.

---

#### **4. Geschmacksneutralität**

Testdurchführung:

##### **Schritt 1: Vorbereitung der Weine**

Für den Test wurden drei Weingläser vorbereitet, die jeweils mit einer anderen Sorte Wein gefüllt waren: ein Rotwein, ein Weißwein und ein Roséwein. Diese Weinsorten wurden sorgfältig ausgewählt, um eine repräsentative Auswahl an Geschmäckern zu gewährleisten. Anschließend wurden die Gläser an einem neutralen Ort platziert, um äußere Einflüsse auf die Temperatur oder den Geschmack zu minimieren.

##### **Schritt 2: Kontakt mit Weinkühlstab**

Der Weinkühlstab – ein spezielles Gerät zum Kühlen von Wein ohne Zugabe von Eis – wurde in jedem der drei Gläser für eine definierte kurze Dauer platziert. Dieser Kontakt erfolgte unter kontrollierten Bedingungen, um sicherzustellen, dass jede Weinsorte gleich behandelt wurde. Dabei wurde darauf geachtet, dass der Kühlstab nicht lange genug im Wein blieb, um eine signifikante Temperatursenkung zu verursachen.

##### **Schritt 3: Verkostung der Weine**

Nachdem der Weinkühlstab von jedem Glas entfernt wurde, begann die Verkostung durch einen geschulten Verkoster. Jeder Wein wurde nacheinander probiert, und der Verkoster achtete besonders auf etwaige Veränderungen im Geschmack, die auf den Kontakt mit dem Weinkühlstab zurückzuführen sein könnten. Dabei achtete er auf den Gesamteindruck, die Aromen und mögliche Veränderungen im Nachgeschmack.

##### **Schritt 4: Vergleich mit frischem Wein**

Im Anschluss an die erste Verkostung wurden die Ergebnisse mit frischen Gläsern derselben Weinsorten, die keinen Kontakt mit dem Weinkühlstab hatten, verglichen. Diese zweite Runde diente der Identifizierung und Bestätigung etwaiger Unterschiede im Geschmack, die im ersten Durchgang festgestellt wurden.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verkoster keinen Unterschied im Geschmack der Weine nach ihrem Kontakt mit dem Weinkühlstab im Vergleich zu den frischen Weinen wahrnehmen konnte. Dies bedeutet, dass der Kühlstab die Geschmacksneutralität vollständig bewahrt hat.

90 Punkte: Erhalten, wenn ein minimaler Unterschied im Geschmack durch den Weinkühlstab festgestellt wurde, der kaum wahrnehmbar und sicherlich nicht störend ist. Der Eindruck des ursprünglichen Geschmacks bleibt nahezu unverändert.

80 Punkte: Diese Punktzahl reflektiert einen leichten Unterschied im Geschmack, der zwar wahrnehmbar ist, jedoch die Qualität oder das Genusserlebnis des Weins nicht beeinträchtigt.

70 Punkte: Ein Unterschied ist spürbar, und obwohl der Wein immer noch akzeptabel ist, führt dies zu einer leichten Einschränkung bei der Genusswahrnehmung.

60 Punkte: Wenn der differenzierte Geschmack deutlich ist und das Weinerlebnis merklich beeinflusst, erhält der Test diese Punktzahl. Der Genuss ist beeinträchtigt, bleibt aber innerhalb noch akzeptierbarer Grenzen.

50 Punkte: Der Unterschied im Geschmack ist stark genug, um das Trinkerlebnis spürbar zu stören, dennoch bleibt der Wein trinkbar, trotz der wahrnehmbaren Veränderung.

40 Punkte: Der starke geschmackliche Unterschied beeinträchtigt das Weinerlebnis erheblich und der Trinkgenuss leidet unter den Einflüssen des Weinkühlstabs.

30 Punkte: Der Wein wird als unangenehm im Geschmack empfunden, was die Trinkfreude signifikant herabsetzt. Der ursprüngliche Charakter des Weins ist stark verändert.

20 Punkte: Der Wein gilt nach der Verwendung des Weinkühlstabs als nahezu ungenießbar, wobei die geschmacklichen Veränderungen extrem negativ sind.



10 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wein nach dem Kontakt mit dem Weinkühlstab völlig ungenießbar ist und er keinen Genuss mehr bietet.

## 5. Temperaturerhaltungsdauer

Testdurchführung:

### Schritt 1: Vorbereitung des Tests

Im ersten Schritt wurde ein präzises Flaschenthermometer bereitgestellt, um sicherzustellen, dass die Ausgangstemperatur des Weins korrekt erfasst wird. Der Wein wurde auf eine vorab festgelegte Temperatur heruntergekühlt, um eine einheitliche Ausgangsbasis für alle Tests zu gewährleisten. Das Thermometer wurde sorgfältig kalibriert, um Messfehler zu vermeiden und um die Genauigkeit der Temperaturaufzeichnungen über den gesamten Testzeitraum hinweg zu gewährleisten.

### Schritt 2: Einsetzen des gekühlten Weinkühlstabs

Im zweiten Schritt wurde der vollständig vorgekühlte Weinkühlstab sanft in die Flasche eingesetzt, um die vorhandene Temperatur des Weins konstant zu halten. Die Temperatur wurde in kurzen, regelmäßigen Abständen gemessen, um schnelle Schwankungen zu erfassen und um sicherzustellen, dass der Kühlstab korrekt funktioniert. Es wurde darauf geachtet, dass keine äußeren Faktoren, wie Raumtemperatur oder direkter Sonneneinfall, die Ergebnisse beeinflussen können.

### Schritt 3: Aufzeichnung der Temperaturveränderung

Im dritten Schritt wurden die Temperaturmessungen in festgelegten Intervallen über den gesamten Testzeitraum dokumentiert, um ein genaues Profil der Temperaturveränderung zu erstellen. Diese Daten wurden sorgfältig notiert, um Abweichungen von der gewünschten Temperatur schnell zu identifizieren. Die regelmäßige Aufzeichnung ermöglichte es, Muster im Temperaturverhalten des Weins zu erkennen und die Effizienz des Weinkühlstabs präzise zu bewerten.

### Schritt 4: Analyse der Daten

Im vierten Schritt wurden die gesammelten Daten umfassend analysiert, um die Leistungsfähigkeit des Weinkühlstabs zu bewerten. Ziel war es, festzustellen, wie gut und wie lange der Weinkühlstab in der Lage war, die gewünschte Trinktemperatur aufrechtzuerhalten. Dabei wurde besonderer Wert auf die Analyse von Temperaturabfällen und deren zeitlichen Verlauf gelegt, um etwaige Schwachstellen oder Verbesserungspotentiale des Kühlstabes zu identifizieren.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Temperatur des Weins bleibt während des gesamten Testzeitraums stabil und zeigt keinerlei Schwankungen oder Abweichungen, was die maximale Leistungsfähigkeit des Weinkühlstabs belegt.

90 Punkte: Die Temperatur sinkt nur minimal und bleibt konstant innerhalb des gewünschten Bereichs, wodurch der Wein durchgehend auf optimaler Trinktemperatur gehalten wird.

80 Punkte: Ein moderater Temperaturabfall wird dokumentiert, jedoch bleibt die Temperatur für den Genuss des Weins auf einem akzeptablen Niveau.

70 Punkte: Die Temperatur des Weins sinkt spürbar, bleibt jedoch knapp innerhalb eines immer noch tolerierbaren Bereichs für den Weinverzehr.

60 Punkte: Die Temperatur fällt merklich unter den gewünschten Bereich, was die Qualität des Weinerlebnisses beeinträchtigt, aber der Wein bleibt trinkbar.

50 Punkte: Ein starker Temperaturabfall wird festgestellt, der das Geschmackserlebnis beeinträchtigt, doch der Wein ist noch genießbar.

40 Punkte: Eine sehr starke Temperaturabnahme beeinflusst den Geschmack und das allgemeine Weinerlebnis negativ.

30 Punkte: Die Temperatur fällt innerhalb kurzer Zeit erheblich ab und beeinflusst die Qualität und den Genuss des Weins massiv.

20 Punkte: Die Temperatur sinkt sehr schnell unter ein akzeptables Niveau, so dass der Wein nicht mehr genießbar ist.

10 Punkte: Der Weinkühlstab versagt, die Temperatur zu halten, und der Wein erwärmt sich rasch und deutlich über die Trinktemperaturen hinaus.