

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Sommelier Proficheck

Datum 2022.05.

Glas Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - **Gabriel Gold**

Ort **München**

Herkunft SA Stellenbosch

Erzeuger The winery of good Hope

Wein 2021 Chardonnay Bush Vine

Qualitätsstufe Wine of origin - Stellenbosch

Optischer Eindruck

Intensität

blass - **mittel** - tief

Farbe

weiß **zitronengelb** - gold - bernstein - braun

rosé pink - rosa - orange

rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Intensität



1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)

Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

Aroma primär – sekundär – tertiär

Blüten Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen

Grünes Kernobst grüner Apfel, grüne Birne, Stachelbeere, Traube

Gelbes Kernobst gelber Apfel, gelbe Birne, Quitte

Zitrusfrucht Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange, Zitronenschale, Orangenschale

gelbes Steinobst Pfirsich, Aprikose, Marille, Nektarine, Mango

Tropische Frucht Banane, Litschi, Honigmelone, Passionsfrucht, Ananas, Papaya

Rote Frucht rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume

Schwarze Frucht schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume

Pflanzliche Aromen grüne Paprika, Gras, grüner Spargel, Tomatenblatt, schwarze Johannisbeerblätter, Buxbaum, Löwenzahnblatt

Kräuter Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: _____

Gewürze schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt

Fruchtreife unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig

Andere nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

Hefe (Autolyse, Flor) Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd

BSA Butter, Sahne, Käse

Eiche Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

Weißwein Ingwer, Muskatnuss, Marzipan, Mandel, Haselnuss, geröstete Nüsse, Zimt, getrocknete Früchte (Apfel, Aprikosen, Rosinen), kandierte Früchte (Ananas, Mango), Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte), Orangenmarmelade, Honig, Heu, Pilze, madeirisiert, Karamell, Kerosin

Rotwein Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen), gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) rote / schwarze Fruchtarmelade, Rumtopf, Mandel, Haselnuss, Walnuss, geröstete Nüsse, Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Zigarrenkiste, nasses Laub, Leder, Fleisch, animalisch, Bauernhof, Wildbret, Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Karamell, Liebstöckel, Soja Sosse











Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung



Tertiäraromen

Aromen der Reifung
(Fass oder Flasche)

Geschmack

	Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	Säure	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	Tannin	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
	Alkohol	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 %
	Körper	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)
	Aromaintensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aromatik	wie in der Nase – _____
	Andere	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Schlussfolgerung

	Qualität	akzeptabel – gut – sehr gut – hervorragend
	Potential	Jetzt trinken – 3 - 5 Jahre lagern – 5 - 10 Jahre lagern – mind. 10 Jahre lagern

Dieser sortentypische, trockene Weisswein zeigt deutliche Aromen von grünem Kernobst, Zitrusfrüchten, Lanolin und Gewürzen wie Gebäck und Brotteig. Die deutliche, lineare Säure balanciert den Körper gut aus. Der Abgang ist lang und harmonisch. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und wird sich über die nächsten 3-5 Jahre sehr gut entwickeln.

88