

# Avondale Jonty's Ducks Pekin White BIO 2019

## Verkostungsdaten

<b>Datum</b>	23.10.2022
<b>Glas</b>	Gabriel Gold
<b>Ort</b>	München
<b>Herkunft</b>	SA-Paarl
<b>Erzeuger</b>	Avondale
<b>Wein</b>	Avondale Jonty's Ducks Pekin White BIO 2019
<b>Qualitätsstufe</b>	Wine of Origin Paarl

## Optischer Eindruck

<b>Farbe weiß</b>	zitronengelb - gold - bernstein - braun
<b>Intensität</b>	blass - mittel - tief

## Aromatik

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

### 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

### Pflanzliche Aromen

grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - schwarze Johannisbeerblätter - Buxbaum - Löwenzahnblatt

### Andere

nasse Steine - bonbonartig - Kerosin - nasse Wolle

## Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

### Hefe (Autolyse, Flor)

Keks - Gebäck - Brot - geröstetes Brot - Brioche - Brotteig - Käse - Joghurt - Aldehyd

Geschmack

**Eiche**

Vanille - **Gewürznelke** - **Muskatnuss** - Zederholz - **Toast** - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

**Süße**

**trocken** - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

**Säure (Menge)**

1 (niedrig) - 2 - 3 - **4** - 5 (hoch)

**Säure (Struktur)**

flach - integriert - linear - **rassig** - lebhaft - prickelnd

**Alkohol**

< 12,5 % - **12,5 % bis 14 %** - > 14 %

**Körper**

1 (leicht) - 2 - **3** - **4** - 5 (voll)

**Aromaintensität**

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

**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