

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2021.01.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

Grangehurst

Wein

2008 Nikelea

Qualitätsstufe

W0 - Stellenbosch

## Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Intensität



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

Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen











Aromen der Weinbereitung

Tertiäraromen



Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

<b>Aroma</b>	primär – sekundär – tertiär
<b>Blüten</b>	Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen
<b>Grünes Kernobst</b>	grüner Apfel, grüne Birne, Stachelbeere, Traube
<b>Gelbes Kernobst</b>	gelber Apfel, gelbe Birne, Quitte
<b>Zitrusfrucht</b>	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange, Zitronenschale, Orangenschale
<b>gelbes Steinobst</b>	Pfirsich, Aprikose, Marille, Nektarine, Mango
<b>Tropische Frucht</b>	Banane, Litschi, Honigmelone, Passionsfrucht, Ananas, Papaya
<b>Rote Frucht</b>	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
<b>Schwarze Frucht</b>	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
<b>Pflanzliche Aromen</b>	grüne Paprika, Gras, grüner Spargel, Tomatenblatt, schwarze Johannisbeerblätter, Buxbaum, Löwenzahnblatt
<b>Kräuter</b>	Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: _____
<b>Gewürze</b>	schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt
<b>Fruchtreife</b>	unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig
<b>Andere</b>	nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle
<b>Hefe (Autolyse, Flor)</b>	Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd
<b>BSA</b>	Butter, Sahne, Käse
<b>Eiche</b>	Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss
<b>Weißwein</b>	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
<b>Rotwein</b>	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

## Geschmack

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

## Schlussfolgerung

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

## Stilistik

Dieser trockene, gereifte Rotwein zeigt eine deutliche, entwickelte Aromatik. Er hat ein gutes Volumen, eine betonte, gradlinige Säure und eine gute Länge. Das hohe Tannin ist rund und gut eingebunden. Dieser Wein ist voll entwickelt und gut gereift und ist nun, nach 13 Jahren Trinkreif.

## Bewertung

89