

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum 2022. 11.

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

Ort **München**

Herkunft SA - Stellenbosch

Erzeuger De Morgenzou

Wein 2017 Maestro red

36% Merlot / 35% Cabernet Sauvignon  
14% Cabernet Franc / 10% Petit Verdot  
5% Malbec

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

	<b>Süße</b>	<b>trocken</b> – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – <b>linear</b> – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - <b>4</b> - 5 (hoch)
		unreif, grün – reif, weich, abgerundet – <b>robust</b> , kantig, feinkörnig, seidig, samtig
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – <b>&gt; 14 %</b>
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - <b>3 - 4</b> - 5 (voll)
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - <b>4</b> - 5 (ausgeprägt)
	<b>Aromatik</b>	wie in der Nase – _____
	<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 – gut – <b>sehr gut</b> – hervorragend
	<b>Potential</b>	Jetzt trinken – <b>3 - 5 Jahre lagern</b> – 5 - 10 Jahre lagern – mind. 10 Jahre lagern

Dieser trockene Rotwein zeigt vielschichtige Aromen von roten + schwarzen Früchten, Muskat, Rauch, Leder und Kakaobohnen. Die lineare Säure glückt den Körper mit seinem robusten, reifen Tanninen sehr gut aus. Der Abgang ist harmonisch und von Fruchtaromen geprägt. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und wird sich über die nächsten 2-4 Jahre noch gut weiterentwickeln.

92