

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Sommelier Proficheck

Datum

2021.01.

Glas

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

Ort

München -

Herkunft

SA - Western Cape

Erzeuger

Stellenview

Wein

2018 Top 5 Cabernet Sauvignon

Qualitätsstufe

W0 - Western Cape

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)

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: <i>Lavendel</i>
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

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

Stilistik

Dieser lockere Rotwein hat eine mehrschichtige,
gut ausgeglichene Aromatik von roten und schwarzen
Früchten, Pflanzensubstanzen und reifen Tönen,
mittlerem Körper und deutliches, weiches Tannin.
Der Abgang ist moderat lang aber gut balanciert.
Der Wein ist voll entwickelt und für den sofortigen
Genuss gedacht.

Bewertung

88