

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



Sommelier Proficheck

Datum

2022.12.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

Erika Obermeyer

Wein

2017 Syrah "Erika 0"

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

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, Liebstockel, 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 vielbeschichtig, sortentypische, trockene
Portwein zeigt Aromen von blauen und schwarzen
Früchten, Lakritz, Vanille, Muskatnuss, Pfeffer + Kakao bohnen
Fleisch und Tabak. Die in feinste Säure balanciert
den vollen Körper sehr gut aus. Die hohen Tannine
sind robust, aber dennoch weich und führen kaum
zu Adstringenz. Dieser Wein ist trinkreif, kann aber
noch weitere 4-6 Jahre gelagert werden.

93

2017

Erika O.

ERIKA OBERMEYER

SYRAH

STELLENBOSCH

IMPORTEUR: CURRY PREMIUM WINES OHG, D-86938
SCHONDORF, GERMANY • L182903 • ENTHÄLT SULFITE



*My aspiration is to create wines which authentically express
South Africa's unique vineyard sites and exceptional diversity.
I strive to capture a sense of place, whilst respectfully reflecting
the intrinsic character of the fruit. Balance, length and intensity
are paramount and every bottle is a labour of love.*

Erika Obermeyer.

SYRAH 2017

This wine shows Syrah's restrained power, finesse and elegance. The nose is alluring perfumed, showing vibrant aromatics of dark-toned fruit with interwoven cocoa, cassis, salty liquorice, pepper spice and fynbos. Deeply complex, the palate delivers an elegant yet textured mouthfeel with a silky smooth and polished finish.

PRODUCED BY ERIKA OBERMEYER WINES
HELDERZICHT, WINERY ROAD, STELLENBOSCH
www.erikaobermeyerwines.co.za

W. O. STELLENBOSCH
WINE OF SOUTH AFRICA

750 ml · alc. 14.0% vol

CONTAINS
SULPHITES



ALCOHOL REDUCES DRIVING ABILITY, DON'T DRINK AND DRIVE