

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



Sommelier Proficheck

Datum 2021/06

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

Ort **München**

Herkunft

PT - Peninsula de Setubal

Erzeuger

Casa Ermelinda Freitas

Wein

2018 Quinta da Mimosa

Qualitätsstufe

DOC Palmela

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)

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

Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)











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 |

Stilistik

Dieser trockene Rotwein zeigt eine vielschichtige Aromatik. Am Gaumen präsentiert er sich feine strukturiert und sehr harmonisch mit feinem, weichem Tannin, mittlerem Körper und gut integrierter Säure. Die auch am Gaumen ist der Wein im Abgang sehr harmonisch und präzise. Dieser Wein besticht durch die Finesse, kann bereits getrunken werden, wird aber über die nächsten 3 Jahre an Komplexität gewinnen.

Bewertung

91