

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2021/10

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

Thelema

Wein

2017 Mountain Red

Qualitätsstufe

Wine of origin - 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)

**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>	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 %
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 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 - 4 - 5 (lang)

## Schlussfolgerung

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

Dieser trockene Rotwein zeigt eine gute Balance zwischen Frucht- und Reife aromen. Die Säure ist gewadlinig, gut integriert und balanciert den mit Alkoholen Körper gut aus. Die Tannine sind präsent, robust und führen zu einer milderen Adstringenz.

Dieser Wein ist jetzt trinkreif kann aber noch bis zu 3 Jahren gelagert werden.

88