

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



Sommelier Proficheck

Datum

2021/06

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA-

Erzeuger

Black Pearl Wines

Wein

2020 The Mischief Maker

Qualitätsstufe

WO - Coastal region

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: _____
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

Dieser vollmundige, trockene Rotwein zeigt ein vielschichtiges, junges Aromaprofil von schwarzen Früchten, Vanille und Toast, hat einen vollen Körper und hohes, reifes Tannin. Die lineare Säure balanciert den Wein sehr gut aus. Der Abgang ist lang und vielschichtig. Dieser Wein ist noch sehr jung und wird über die nächsten 3-5 Jahre Reife aromen entwickeln und die Säure, als auch das Tannin weiter integrieren und an Komplexität gewinnen. Danach ist er weitere 5 Jahre lagerfähig.

92