

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



Sommelier Proficheck

Datum

2021/06

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

PT - Alentejano

Erzeuger

Terra D'Alfer

Wein

2018 AB - Alicante Bouschet

Qualitätsstufe

Vinho regional Alentejano

Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

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

	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 gehaltvolle, trockene Rotwein zeigt vielschichtige Aromen. Der volle Körper und das sehr deutliche, reife und samtige Tannin werden von der Säure sehr gut balanciert. Im Langzeitabgang dominieren die Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen und die Noten vom Holzeisbrenn. Auch wenn dieser Wein schon ein gewisses Alter hat, ist er doch erst am Beginn der Topkreife und wird sich über die nächsten 3-5 Jahre zu noch mehr Komplexität hin entwickeln und noch weitere 3-5 Jahre lagerfähig sein.

91
