

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum 2021/10

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

Ort **München**

Herkunft PT - Douro

Erzeuger Quinta do Vallado

Wein 2019 Vinho Verde

Qualitätsstufe DOP - Douro

## 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 Frucht marmelade, 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

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

## Schlussfolgerung

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

Dieser ansprechende, trockene Rotwein zeigt den hohen  
Aromen von schwarzen Früchten, Vanille, Pfeffer, Schokolade  
und Anflänge von animalischen Noten und Pflanzboden.  
Die mittlere, lineare Säure balanciert den Körper sehr gut.  
Das Tannin ist wohl dosiert, reif, weich und samtig.  
Der ganze Abgang ist ebenfalls balanciert.  
Insgesamt ist der Wein sehr präzise strukturiert, am  
absoluten Beginn der Trinkreife und wird sich über die  
nächsten 5 Jahre noch weiter entwickeln.