

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

# Sommelier Proficheck

Datum

2021. 01.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

The Winery of Good Hope

Wein

2019 Bush vine Chenin blanc

Qualitätsstufe

WO - Stellenbosch

## 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

## Stilistik

Dieser leichte, zugängliche und unkomplizierte  
trockene Weisswein mit seinen Kernobst- und  
Fitzusaromen und Anklängen von Heferosten  
hat einen angenehmen niedrigen Alkoholgehalt und  
animiert durch seine frische, schaffe Art.

Dieser Wein ist für den sofortigen Genuss  
bestimmt.

## Bewertung

85