

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2021.01.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Western Cape

Erzeuger

Bizoe Wines

Wein

2019 Heart + Soul Shiraz

Qualitätsstufe

WO - 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)

Sekundäraromen











Aromen der Weinbereitung

Tertiäraromen



Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

<b>Aroma</b>	primär – sekundär – tertiär
<b>Blüten</b>	Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen
<b>Grünes Kernobst</b>	grüner Apfel, grüne Birne, Stachelbeere, Traube
<b>Gelbes Kernobst</b>	gelber Apfel, gelbe Birne, Quitte
<b>Zitrusfrucht</b>	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange, Zitronenschale, Orangenschale
<b>gelbes Steinobst</b>	Pfirsich, Aprikose, Marille, Nektarine, Mango
<b>Tropische Frucht</b>	Banane, Litschi, Honigmelone, Passionsfrucht, Ananas, Papaya
<b>Rote Frucht</b>	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
<b>Schwarze Frucht</b>	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
<b>Pflanzliche Aromen</b>	grüne Paprika, Gras, grüner Spargel, Tomatenblatt, schwarze Johannisbeerblätter, Buxbaum, Löwenzahnblatt
<b>Kräuter</b>	Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: <i>Kümmel</i>
<b>Gewürze</b>	schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt
<b>Fruchtreife</b>	unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig
<b>Andere</b>	nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle
<b>Hefe (Autolyse, Flor)</b>	Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd
<b>BSA</b>	Butter, Sahne, Käse
<b>Eiche</b>	Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss
<b>Weißwein</b>	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
<b>Rotwein</b>	Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen), gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) rote / schwarze Fruchtmarmelade, 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

	<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 lockere Rotwein zeigt Aromen von schwarzem Früchten, dezente Noten von Paeckh und Muskatnuss und so in typische Aromen von Nelken, Leder + Fleisch. Die lebhaft Säure balanciert den Körper und das deatliche Tannin ist weich und ansprechend.  
Dieser Wein ist jetzt gut zugänglich.

## Bewertung

86