

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

# Sommelier Proficheck

Datum 2021.01.

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

Ort **München**

Herkunft SA - Stellenbosch

Erzeuger Clos Malverne

Wein 2016 Pinotage Basket pressed

Qualitätsstufe W0 - 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>	<b>trocken</b> – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - <b>3</b> - 4 - 5 (hoch)
		flach – <b>integriert</b> – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - 2 - <b>3</b> - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, <b>feinkörnig</b> , seidig, samtig
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – 12,5 % bis <b>14 %</b> – > 14 %
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - 3 - <b>4</b> - 5 (voll)
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - <b>4</b> - 5 (ausgeprägt)
	<b>Aromatik</b>	<b>wie in der Nase</b> – _____
	<b>Andere</b>	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	<b>Abgang</b>	1 (kurz) - 2 - <b>3</b> - 4 - 5 (lang)

## Schlussfolgerung

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

## Stilistik

Dieser lockere Rotwein hat eine raffinierte Aromatik mit gut eingebundenen Holzeisbeeraromen, ein feinkörniges Tannin und eine gute Balance von Säure und Körper. Er ist jetzt am Beginn der Reifezeit, wird sich noch 2-3 Jahre positiv entwickeln, dabei das Tannin weiter abunden und die Reifearomen werden deutlicher werden.

## Bewertung

89