

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2023.04.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Cape South Coast

Erzeuger

Lismore

Wein

2020 Pinot Noir

Qualitätsstufe

Wine of origin - Cape South Coast

## Optischer Eindruck

Intensität

bläss - 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 - 3 - <b>4</b> - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – <b>lebhaft</b> – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - <b>2 - 3</b> - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – <b>reif</b> , weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, <b>seidig</b> , samtig
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – <b>12,5 % bis 14 %</b> – > 14 %
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - <b>3 - 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 - 3 - <b>4</b> - 5 (lang)

## Schlussfolgerung

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

## Stilistik

Dieser feingliedrige, vielschichtige, lockere Rotwein zeigt sortentypische Aromen von roten Waldfrüchten, Vanille, Tabak, Waldboden, Erde und Pilzen. Die feinen, seidigen, eleganten Tannine sind gut eingebunden. Der Körper wird von der lebhaften, frischen Säure sehr gut balanciert. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und wird über die nächsten 3-5 Jahre an Reifearomen gewinnen und die Säure besser integrieren.

## Bewertung

93