

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2021/06

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

PT - Douro - Cima Corgo

Erzeuger

Dine + Soul

Wein

2019 Gesta - vinho branco

Qualitätsstufe

DOP - Douro

## Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

# Aromatik

## 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: _____
<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 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

## 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 präzise, trockene Weisswein zeigt eine komplexe Aromatik von reifen Früchten, Vanille + Toast, geto. Aprikosen, Orangemarmelade und Karamell.

Die Balance von vollem Körper und der deutlichen, gut integrierten Säure ist sehr gut.

Der Wein hat eine hohe Präzision in der Struktur, als auch in der Aromatik.

Der lange harmonische Abgang rundet dem Eindruck ab. Bemerkenswert ist, daß diese Qualität, aus dem Douro nur 12,5% Vol. hat.

Die hohe Präzision und Eleganz macht diesen Wein bereits jetzt zugänglich. Er wird über die nächsten 3-5 Jahre noch komplexer werden und danach weitere 5-7 Jahre lagerfähig sein.

## Bewertung

93