

Black Pearl Cabernet Sauvignon 2020

Verkostungsdaten

Wein

92

Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - **tief**

Farbe rot

purpurrot - **rubinrot** - granatrot - braunrot

Aromatik

Intensität

1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - **5 (ausgeprägt)**

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - **rote Kirsche** - **rote Pflaume** - **Preiselbeere**

Schwarze Frucht

schwarze Johannisbeere - **Brombeere** - Heidelbeere - **schwarze Kirsche** - **schwarze Pflaume**

Pflanzliche Aromen

grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - schwarze Johannisbeerblätter - Buxbaum - **Löwenzahnblatt**

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Eiche

Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Rotwein

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 Sauce

Geschmack

Süße

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

Säure (Menge)

1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd

Tannin (Menge)

1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

Tannin (Struktur)

unreif, grün - reif, weich, abgerundet - robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig

Schlussfolgerung

Alkohol	< 12,5 % - 12,5 % bis 14 % - > 14 %
Körper	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)
Aromaintensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Aromatik - wie in der Nase	
Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)
Qualität	akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend
Potential	Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern

Dieser gehaltvolle, trockene Rotwein zeigt ausgeprägte, vielschichtige Aromen von roten und schwarzen Früchten, Toast, Vanille, Kakaobohnen, Tabak und Zedernholz. Die mittlere Säure ist gut eingebunden und balanciert den vollen Körper sehr gut aus. Das Tannin ist hoch, reif und robust und ist sehr sortentypisch. Der Abgang ist lange, sehr harmonisch und noch von Fruchtaromen geprägt. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich aber über die nächsten 3-5 Jahre noch sehr gut entwickeln.