

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2021/10

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

Thelema

Wein

2018 The Abbey

Qualitätsstufe

Wine of origin - Stellenbosch

## Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Intensität



Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

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

**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, Brombeergelee  
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

Dieser vollmundige, trockene Rotwein zeigt Aromen von reifen schwarzen Früchten, Lakritz, Gewürznelken, Pilzen und Tabak. Der volle Körper wird von der gut integrierten, mittleren Säure gut balanciert. Das hohe Tannin ist samtig und schmeichelt dem Gaumen. Der Abgang ist lang und von jugendlichen Aromen dominiert. Dieser Wein ist noch in seiner Fruchtphase und wird seine hohe Qualität nach 4-6 Jahren weiterer Reifung deutlicher zeigen.

---

93

---