

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Sommelier Proficheck

Datum

2021.01.

Glas

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

Ort

München -

Herkunft

SA - Pearl

Erzeuger

Arendale

Wein

2016 Anima Chenin blanc

Qualitätsstufe

W0 - Pearl

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)

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: <i>Sorbeer, Thymian</i>
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

Geschmack

	Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	Säure	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	Tannin	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
	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 – _____
	Andere	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Schlussfolgerung

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

Dieser opulente, vollmundige, trockene Weisswein hat eine sehr komplexe Aromatik, reifes Obst, getrocknete Früchte, Muskat, Toast, Karamell, Mandeln, einen vollen Körper der von der deutlichem linearen Säure sehr gut balanciert wird und eine enorme Länge mit einem phenolischen Grip im Abgang, Jetzt am Beginn der Tournee mit einem Leistungsindex von 5 Jahren

92