

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

# Sommelier Proficheck

Datum

2027.03.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Robertson

Erzeuger

Van Loveren

Wein

2020 Christina Chardonnay

Qualitätsstufe

Wine of origin Robertson

## Optischer Eindruck

Intensität

bläss - 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)

#### 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>	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 üppige, trockene Weisswein zeigt vielschichtige Aromen von Kern- und Steinobst, Toast, Muskatnuss, getrocknete Äpfel + Aprikosen, Honig und Heu. Die mittlere Säure balanciert den vollen Körper sehr gut. Der Abgang ist lang und ausgewogen. Dieser Wein zeigt eine gute Balance von Frucht- und Feifeoaromen und ist jetzt sehr zugänglich. Er hat ausreichend Extrakt um weitere 3-5 Jahre gelagert zu werden.

91