

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2022.01.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Pearl

Erzeuger

Black Pearl

Wein

2019 Shiraz

Qualitätsstufe

Wine of origin - 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)

#### 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











### Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung



### Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

	<b>Süße</b>	<b>trocken</b> – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - <b>4</b> - 5 (hoch)
		flach – <b>integriert</b> – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (hoch)</b>
		unreif, grün – reif, <b>weich</b> , abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, <b>samtig</b>
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > <b>14 %</b>
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (voll)</b>
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (ausgeprägt)</b>
	<b>Aromatik</b>	<b>wie in der Nase</b> – _____
	<b>Andere</b>	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	<b>Abgang</b>	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (lang)</b>

## Schlussfolgerung

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

Dieser gehaltvolle, trockene Rotwein zeigt ausgeprägte Aromen von schwarzen Früchten, Lakritz, Gewürznelken, Toast, Vanille, gerösteten Nüssen und Kaffeebohnen. Die saftige Säure balanciert den vollen Körper sehr gut. Das hohe Tannin ist reif und plüschig ohne jede Adstringenz. Der lange Abgang ist von den Sekundäraromen dominiert und sehr harmonisch. Auch wenn das runde Tannin den Wein zugänglich erscheinen lässt, wird er sich über die nächsten 5-5 Jahre noch deutlich entwickeln, die Sekundäraromen besser einbinden und an Komplexität gewinnen.

93