

# Van Loveren Christiena Trousseau Syrah 2019

## Verkostungsdaten

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Datum</b>          | 25.03.2022   |
| <b>Glas</b>           | Gabriel Gold   |
| <b>Ort</b>            | München  |
| <b>Herkunft</b>       | SA - Robertson   |
| <b>Erzeuger</b>       | Van Loveren  |
| <b>Wein</b>           | Van Loveren Christiena Trousseau Syrah 2019<br>Van Loveren Christiena Trousseau Syrah 2019 |
| <b>Qualitätsstufe</b> | Wine of origin - Robertson   |

## Optischer Eindruck

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Intensität</b> | blass - mittel - tief                       |
| <b>Farbe rot</b>  | purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot |

## Aromatik

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

## 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

### Gewürze

schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt

## 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

### 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)

## Schlussfolgerung

### Potential

Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern

### **Stilistik**

Dieser vielschichtige, trockene Rotwein zeigt Aromen von schwarzen Früchten, Pfeffer, Toast, Rauch, Fleisch und Kaffeebohnen. Die Tannine sind deutlich und robust mit dezenter Adstringenz. Die rassige Säure balanciert den vollen Körper sehr gut. Im Abgang ist der Wein ausgewogen und lange. Dieser Wein zeigt viel Konzentration und wird sich über die nächsten 3-5 Jahre noch sehr gut entwickeln und anschliessend weitere 5 Jahre lagerfähig sein.

### **Bewertung**

100 Punkte - Einzigartig - 99 Punkte - Grossartig - 98 Punkte - Grossartig - 97 Punkte - Herausragend - 96 Punkte - Herausragend - 95 Punkte - Herausragend - 94 Punkte - Herausragend - 93 Punkte - Ausgezeichnet - 92 Punkte - Ausgezeichnet - **91 Punkte - Ausgezeichnet** - 90 Punkte - Ausgezeichnet - 89 Punkte - Sehr gut - 88 Punkte - Sehr gut - 87 Punkte - Gut - 86 Punkte - Gut - 85 Punkte - Gut - 84 Punkte - Sehr ordentlich - 83 Punkte - Sehr ordentlich - 82 Punkte - Sehr ordentlich