

Terra d'Alter Reserva Tinto 2017

Verkostungsdaten

Datum 21.06.2021

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft PT - Alentejano

Erzeuger Terra D' Alter

Wein Terra d'Alter Reserva Tinto 2017

Qualitätsstufe Vinho regional Alentejano

Optischer Eindruck

Intensität blass - mittel - tief

Farbe rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Schwarze Frucht

schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume

Pflanzliche Aromen

grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - schwarze Johannisbeerblätter - Buxbaum - Löwenzahnblatt

Gewürze

schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt

Fruchtreife

unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig

Eiche

Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

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 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

Vinho regional Alentejano

Schlussfolgerung

Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential

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

Stilistik

Dieser trockene Rotwein zeigt ein ausgewogenes Aromaprofil mit Fruchtnoten, Aromen vom Holzausbau und feine Reifennoten. Das hohe Tannin ist entwickelt und rund, der volle Körper wird von der integrierten Säure gut balanciert. Der Abgang ist lang und harmonisch. Dieser Wein ist gereift und für den sofortigen Genuss geeignet. Er hat ausreichend Extrakt und Körper um noch 3-5 Jahre gelagert werden zu können.

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