

# Avondale Anima Chenin Blanc 2016

## Verkostungsdaten

<b>Datum</b>	18.01.2021
<b>Glas</b>	Gabriel Gold
<b>Ort</b>	München
<b>Herkunft</b>	Südafrika/ Paarl
<b>Erzeuger</b>	Avondale
<b>Wein</b>	Avondale Anima Chenin Blanc 2016
<b>Qualitätsstufe</b>	WO Paarl

## Optischer Eindruck

<b>Farbe weiß</b>	zitronengelb - gold - bernstein - braun
<b>Intensität</b>	bläss - mittel - tief

## Aromatik

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

### 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

### Fruchtreife

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

### Andere

nasse Steine - bonbonartig - Kerosin - nasse Wolle

## Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

### Hefe (Autolyse, Flor)

Keks - Gebäck - Brot - geröstetes Brot - Brioche - Brotteig - Käse - Joghurt - Aldehyd

## Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

## Geschmack

### Eiche

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

### Weißwein

Ingwer - Muskatnuss - Marzipan - Mandel - Haselnuss - gröstete Nüsse -  
Zimt - getrocknete Früchte (Apfel, Aprikose, Rosinen) - kandierte Früchte  
(Ananas, Mango) - Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte) - Orangenmarmelade  
- Honig - Heu - Pilze - madeirisiert - Karamell - Kerosin

### Süße

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelstüb - süß

### Säure (Menge)

1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

### Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd

### 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

## Schlussfolgerung

### Abgang

1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

### Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

### Potential

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

### Stilistik

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

### 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