

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



Sommelier Proficheck

Datum

2024.12.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA-Stellenbosch

Erzeuger

Keermont

Wein

2020 Merlot

Qualitätsstufe

Wine of origin - Stellenbosch

blass - mittel - tief

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Intensität



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

primär – sekundär – tertiär

Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

Aroma

Blüten

Grünes Kernobst

Gelbes Kernobst

Zitrusfrucht

gelbes Steinobst

Tropische Frucht

Rote Frucht

Schwarze Frucht

Pflanzliche Aromen

Kräuter

Gewürze

Fruchtreife

Andere

Hefe (Autolyse, Flor)

BSA

Eiche

Weißwein

Rotwein

Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen

grüner Apfel, grüne Birne, Stachelbeere, Traube

gelber Apfel, gelbe Birne, Quitte

Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange, Zitronenschale, Orangenschale

Pfirsich, Aprikose, Marille, Nektarine, Mango

Banane, Litschi, Honigmelone, Passionsfrucht, Ananas, Papaya

rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume

schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume

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

Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: *Majoran*

schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt

unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig

nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

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

Butter, Sahne, Käse

Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

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

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, Liebstockel, Soja Sosse

Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

Tertiäraromen

Aromen der Reifung
(Fass oder Flasche)

Geschmack

	Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	Säure	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	Tannin	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		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 – _____
	Andere	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Schlussfolgerung

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

Dieser zugängliche, trockene Rotwein zeigt ausgeprägte Aromen von schwarzen Früchten, Gewürznelke, Muskatnuss, Leder, Tabak und Karamell. Der volle Körper mit seinen weichen, runden Tanninen wird von der gut eingebundenen Säure sehr gut balanciert. Der Abgang ist lange und schmeichelnd rund. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und wird sich über die nächsten 4-6 Jahre weiter entwickeln.

90