

Terras do Pó Reserva Tinto 2018

Verkostungsdaten

Datum 11.11.2020

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Portugal / Sétubal

Erzeuger Casa Ermelinda Freitas

Wein Terras do Pó Reserva 2018

Qualitätsstufe Vinho Regional Peninsula de Setubal

Optischer Eindruck

Intensität blass - mittel - tief

Farbe rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere

Schwarze Frucht

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

Kräuter

Eukalyptus - Minze - Fenchel - Dill - getrocknete Kräuter

Gewürze

schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt

Fruchtreife

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

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)

Geschmack

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

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)

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

Stilistik

Dieser komplexe, trockene Rotwein hat eine gut eingebundene Säure, die den vollen Körper sehr gut balanciert. Das hohe, aber feinkörnige Tannin hat noch eine leichte Astringenz. Die tolle Balance, hohes Tannin und langer Abgang in Kombination mit dem vollen Körper verleihen diesem Wein ein hohes Reifungspotential. Er wird in 3-5 Jahren die Trinkreife erreicht und sich dann noch weiter entwickeln.

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