

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2021/10

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA

Erzeuger

Val de Charbon

Wein

2019 Black Countess

41% Shiraz  
41% Grenache  
15% Mourvèdre  
3% Vignier

Qualitätsstufe

Dine of origin - Western Cape

## Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Intensität



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

**Primäraromen**

Aromen der Rebsorte(n)

**Aroma**

primär – sekundär – tertiär

**Blüten**

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

**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

**Rote Frucht**

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

**Schwarze Frucht**

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

**Pflanzliche Aromen**

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

**Kräuter**

Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: \_\_\_\_\_

**Gewürze**

schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt

**Fruchtreife**

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

**Andere**

nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

**Hefe (Autolyse, Flor)**

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

**BSA**

Butter, Sahne, Käse

**Eiche**

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

**Weißwein**

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

**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 Sosse

**Sekundäraromen**

Aromen der Weinbereitung

**Tertiäraromen**

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

	<b>Süße</b>	<b>trocken</b> – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - <b>3</b> - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – <b>linear</b> – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (hoch)</b>
		unreif, grün – <b>reif, weich, abgerundet</b> – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > <b>14 %</b>
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (voll)</b>
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - <b>4</b> - 5 (ausgeprägt)
	<b>Aromatik</b>	wie in der Nase – _____
	<b>Andere</b>	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	<b>Abgang</b>	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (lang)</b>

## Schlussfolgerung

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

## Stilistik

Dieser vielschichtige, trockene Rotwein zeigt deutliche Aromen von roten und schwarzen Früchten, Toast, Vanille, Tabak und Leder. Der volle Körper mit dem hohen und sehr weichen Tannin wird von der gut eingebundenen Säure gut balanciert. Der Abgang lang und aromatisch. Dieser Wein ist schon jetzt sehr zugänglich, zeigt aber genug Potenzial, um noch weitere 5-8 Jahre zu reifen.

## Bewertung

91