

# Haskell Anvil Chardonnay 2020

## Verkostungsdaten

**Datum** 04.02.2023

**Glas** Gabriel Gold

**Ort** München

**Herkunft** SA-Stellenbosch

**Erzeuger** Haskell

**Wein** 2020 Anvil Chardonnay

**Qualitätsstufe** Wine of origin - Stellenbosch

## Optischer Eindruck

**Farbe weiß** zitronengelb - gold - bernstein - braun

**Intensität** blass - mittel - tief

## Aromatik

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

### Blüten

Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - Jasmin - Rose - Veilchen

### 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

## Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

### Hefe (Autolyse, Flor)

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

### Eiche

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

## Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

## 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

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

## Alkohol

< 12,5 % - 12,5 % bis 14 % - > 14 %

## Körper

1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)

## Aromaintensität

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

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 Weisswein zeigt vielschichtige Aromen von gelbem Steinobst, Honigmelone, Brioche, Vanille, getrockneten Aprikosen und Ingwer. Die geradlinige, gut integrierte Säure balanciert den vollen Körper gut aus. Der Abgang ist lange und zeigt die vielschichtigen Aromen. Dieser Wein wird über die nächsten 3-5 Jahre harmonischer und komplexer werden und danach weitere 2-4 Jahre gelagert werden 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