

Passadouro Tinto 2015

Verkostungsdaten

Datum 11.11.2020

Glas Gabriel Gold

Herkunft München

Erzeuger Portugal / Douro

Wein Passadouro Vinho Tinto 2015

Qualitätsstufe DOC Douro

Optischer Eindruck

Intensität blass - mittel - tief

Farbe rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

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

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

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)

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 Sauce

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

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)

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

Stilistik

Dieser moderne, präzise, komplexe, trockene Rotwein hat einen vollen Körper, hohes Tannin, eine geradlinige Säure und einen langen Abgang. Er hat eine mittlere Adstringenz und ist deutlich von den Primäraromen dominiert. Er wird sich in fünf Jahren zu einem komplexen, dichten Rotwein mit deutlichen Tertiäraromen, integrierten Sekundäraromen und einem weicheren, wenig forderndem Tannin entwickeln und noch eine Dekade halten.

Dieser moderne, präzise, komplexe, trockene Rotwein hat einen vollen Körper, hohes Tannin, eine geradlinige Säure und einen langen Abgang. Er hat eine mittlere Adstringenz und ist deutlich von den Primäraromen dominiert. Er wird sich in fünf Jahren zu einem komplexen, dichten Rotwein mit deutlichen Tertiäraromen, integrierten Sekundäraromen und einem weicheren, wenig forderndem Tannin entwickeln und noch eine Dekade halten.

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