

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

## Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



# Sommelier Proficheck

Datum

12.10.2020

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

PT

Erzeuger

Divari

Wein

2018 Verdelho amakul

Qualitätsstufe

Vinho regional Alentejano

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)

### 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

### Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

#### Hefe (Autolyse, Flor)

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

#### BSA

Butter, Sahne, Käse

#### Eiche

Vanille, Gewürzelken, 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, Liebstockel, Soja Sosse

### Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

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

## Schlussfolgerung

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

Dieser lockere Weißwein hat Aromen von  
reife, gelben Steinobst und exotischen Früchten.  
Die Säure ist gut eingebunden und  
balanciert den mittern Körper. Der Abgang ist  
ausgewogen und von milder Länge.  
Dieser runde Stil mit dem warmen Finish  
eignet sich gut als Speisebegleiter.

8,3