

# Catherine Marshall Sauvignon Blanc 2020

## Verkostungsdaten

**Datum** 28.01.2021

**Glas** Gabriel Gold

**Ort** München

**Herkunft** Südafrika / Elgin

**Erzeuger** Catherine Marshall

**Wein** Catherine Marshall Sauvignon Blanc 2020

**Qualitätsstufe** WO Elgin

## Optischer Eindruck

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

**Intensität** blass - mittel - tief

## Aromatik

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

## Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

## Tertiäraromen

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

### 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

### Pflanzliche Aromen

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

### Hefe (Autolyse, Flor)

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

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)

### Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO<sup>2</sup>

### Abgang

1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Schlussfolgerung

### Potential

Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern

### **Stilistik**

Dieser vollmundige, vielschichtige, trockene Weißwein hat eine komplexe Aromatik von Kernobst, Zitrusfrüchten, gelbem Steinobst und deutliche Hefenoten. Die deutliche Säure wird vom Körper und der cremigen Textur sehr gut balanciert. Der Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich aber über die nächsten 3-5 Jahre noch zu mehr Komplexität hin 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