

Passa Tinto 2017

Verkostungsdaten

Datum 11.11.2020

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Portugal / Douro

Erzeuger Quinta do Passadouro

Wein Passa Tinto 2017

Qualitätsstufe DOC Douro

Optischer Eindruck

Intensität blass - mittel - tief

Farbe rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Intensität

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

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**

Fruchtreife

unreife Früchte - **reife Früchte** - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig

Eiche

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

Rotwein

Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen) - gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) - **rote / schwarze Fruchtmarmelade** - 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 (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)

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 fruchtige, trockene Rotwein hat einen mittleren Körper, eine sehr gut eingebundene Säure und ist insgesamt gut ausgewogen. Er ist jetzt zu trinken, hat aber genug Volumen um noch 3-5 Jahre gelagert werden zu können. Dieser Wein ist ganz bewusst in einen jugendlichen, zugänglichen, leichteren Stil erzeugt.

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