

DeMorgenzon Reserve Chenin Blanc 2018

Verkostungsdaten

Datum 25.03.2021

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Südafrika/ Stellenbosch

Erzeuger DeMorgenzon

Wein DeMorgenzon Reserve Chenin Blanc 2018

Qualitätsstufe WO 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

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

Andere

nasse Steine - bonbonartig - Kerosin - nasse Wolle

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)

Geschmack

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

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)

Aromatik - wie in der Nase

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 vollmundige, trockene Weißwein zeigt ausgeprägte, komplexe Aromen von reifem Kernobst, Grapefruit, gelbem Steinobst, Vanille, Toast, Honig und Heu. Die deutliche Säure ist eingebunden und balanciert den vollen Körper mit hohem Extrakt sehr gut. Im Abgang ist der Wein lange und sehr harmonisch. Dieser hervorragende Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich aber über die nächsten 5 Jahre noch deutlich entwickeln und weiter 5 Jahre 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