

Divai Alicante Bouschet 2018

Verkostungsdaten

Datum	12.10.2020
Glas	Riedel Overture
Ort	München
Herkunft	Portugal
Wein	Divai Alicante Bouschet 2018
Qualitätsstufe	Vinho Regional Alentejano

Optischer Eindruck

Intensität	blass - mittel - tief
Farbe rot	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Aroma	primär - sekundär - tertiär

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume

Schwarze Frucht

schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume

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)
Aromatik - wie in der Nase	Vinho Regional Alentejano
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 konzentrierte, dichte, trockene Rotwein ist noch von der Primäaromatik dominiert und hat eine mittlere Astingenz. Der volle Körper und die sehr gute Balance aller strukturellen Komponentenerlaubt diesem Wein, sich über die nächsten Jahre zu entwickeln, dabei an Komplexität in der Aromatik zu gewinnen und das Tannin abzurunden.
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