

# Val du Charron Four White Legs 2021

## Verkostungsdaten

**Datum** 08.10.2021

**Glas** Gabriel Gold

**Ort** München

**Herkunft** SA - Wellington

**Erzeuger** Val du Charron

**Wein** Four White Legs 2021

**Qualitätsstufe** WO - Wellington

## 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

### Blüten

Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - Jasmin - Rose - Veilchen

### 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

### BSA

Butter - Sahne - Käse

### Eiche

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

## 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)

### Aromatik - wie in der Nase

Honig

### Andere

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

### 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 Aromen von Blüten, reifem gelben Kern- und Steinobst, Toast, Vanille und Butter. Die moderate, gut eingebundene Säure balanciert den gehaltvollen Körper. Der Abgang ist medium und in der Länge harmonisch. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich aber über die nächsten 3-5 Jahre weiterentwickeln.

### **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