

# Rudi Schultz Skeleton Bay Chenin Blanc 2020

## Verkostungsdaten

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Datum</b>          | 14.05.2022   |
| <b>Glas</b>           | Gabriel Gold   |
| <b>Ort</b>            | München  |
| <b>Herkunft</b>       | SA - Paarl   |
| <b>Erzeuger</b>       | Schultz Family Wines   |
| <b>Wein</b>           | 2020 Skeleton Bay old vine Chenin Blanc<br>2020 Skeleton Bay old vine Chenin Blanc |
| <b>Qualitätsstufe</b> | Wine of origin - Paarl   |

## Optischer Eindruck

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Farbe weiß</b> | zitronengelb - gold - bernstein - braun |
| <b>Intensität</b> | blass - mittel - tief                   |

## Aromatik

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

### Gelbes Kernobst

gelber Apfel - gelbe Birne - Quitte

### Zitrusfrucht

Grapefruit - Zitrone - Limette - Orange - Zitronenschale - Orangenschale

### Gelbes Steinobst

Pfirsich - Aprikose - Marille - Nektarine - Mango

### Fruchtreife

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

### 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 - CO<sup>2</sup>

### Abgang

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

## Schlussfolgerung

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Qualität</b>  | akzeptabel - gut - sehr gut - <b>hervorragend</b>   |
| <b>Potential</b> | Jetzt trinken - <b>3 - 5 Jahre lagern</b> - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern   |
| <b>Stilistik</b> | Dieser komplexe, trockene Weisswein zeigt deutliche Aromen von gelbem Steinobst, Zitrusfrüchten, Toast, Gebäck, Karamell, getrocknetem Kernobst und Lanolin. Die deutliche Säure ist eingebunden und balanciert den vollen Körper sehr gut aus. Der Abgang ist lang und wird von der komplexen Aromatik getragen. Dieser Wein wird über die nächsten 3-5 Jahre die Aromen weiter harmonisieren und danach noch 2-4 Jahre lagerfähig sein.   |
| <b>Bewertung</b> | 100 Punkte - Einzigartig - 99 Punkte - Grossartig - 98 Punkte - Grossartig - 97 Punkte - Herausragend - 96 Punkte - Herausragend - 95 Punkte - Herausragend - 94 Punkte - Herausragend - 93 Punkte - Ausgezeichnet - <b>92 Punkte - Ausgezeichnet</b> - 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 |

Dieser komplexe, trockene Weisswein zeigt deutliche Aromen von gelbem Steinobst, Zitrusfrüchten, Toast, Gebäck, Karamell, getrocknetem Kernobst und Lanolin. Die deutliche Säure ist eingebunden und balanciert den vollen Körper sehr gut aus. Der Abgang ist lang und wird von der komplexen Aromatik getragen. Dieser Wein wird über die nächsten 3-5 Jahre die Aromen weiter harmonisieren und danach noch 2-4 Jahre lagerfähig sein.