

Kershaw Clonal Selection Elgin Chardonnay 2018

Verkostungsdaten

Datum	18.05.2021
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	Südafrika Elgin
Erzeuger	Richard Kershaw
Wein	Kershaw Clonal Selection Chardonnay 2018
Qualitätsstufe	WO Elgin

Optischer Eindruck

Farbe weiß	zitronengelb - gold - bernstein - braun
Intensität	blass - mittel - tief

Aromatik

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Blüten

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

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

Fruchtreife

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

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

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

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

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)

Schlussfolgerung

Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - **verwoben** - CO²

Abgang

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

Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - **hervorragend**

Potential

Jetzt trinken - **3 - 5 Jahre lagern** - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern

Stilistik

Dieser trockene Weißwein zeigt eine komplexe, präzise definierte Aromatik von Kernobst, Zitrusfrüchten und gelben Steinobst, deutliche Vanille-, Röst- und Karamellnoten. Die rassige Säure balanciert den vollen Körper hervorragend und trägt den Wein bis hin zum langen Abgang. Dieser Wein ist noch zu jung, wird in den nächsten 3-5 Jahren harmonischer werden und danach noch weiter 5 Jahre Lagerpotenzial haben.