

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Sommelier Proficheck

Datum 2023. 12.

Glas Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - **Gabriel Gold**

Ort **München** - _____

Herkunft SA - Stellenbosch

Erzeuger Uva Mira

Wein 2022 Sauvignon blanc „Sing a Ding“

Qualitätsstufe Wine of origin - Stellenbosch

Optischer Eindruck

Intensität

blass mittel - tief

Farbe

weiß **zitronengelb** - gold - bernstein - braun

rosé pink - rosa - orange

rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Intensität



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

Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen










Aromen der Weinbereitung

Tertiäraromen



Aromen der Reifung
(Fass oder Flasche)

Aroma	primär – sekundär – tertiär
Blüten	Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, 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
Rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
Schwarze Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
Pflanzliche Aromen	grüne Paprika, Gras, grüner Spargel, Tomatenblatt, schwarze Johannisbeerblätter, Buxbaum, Löwenzahnblatt
Kräuter	Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: _____
Gewürze	schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt
Fruchtreife	unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig
Andere	nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle
Hefe (Autolyse, Flor)	Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd
BSA	Butter, Sahne, Käse
Eiche	Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss
Weißwein	Ingwer, Muskatnuss, Marzipan, Mandel, Haselnuss, geröstete Nüsse, Zimt, getrocknete Früchte (Apfel, Aprikosen, Rosinen), kandierte Früchte (Ananas, Mango), Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte), Orangenmarmelade, Honig, Heu, Pilze, madeirisiert, Karamell, Kerosin
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 Sosse

Geschmack

	Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	Säure	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	Tannin	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		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 – _____
	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 sehr aromatische, sortentypische, trockene Weisswein zeigt ausgeprägte Aromen von grünem Kernobst, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und Johannisbeerblättern. Die rassige Säure gleicht dem gehaltvollen Körper sehr gut aus. Der Abgang ist harmonisch und lange. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und kann noch 3-5 Jahre gelagert werden.

Bewertung

92