Verkostungsdaten

Sommelier Proficheck

Stefan Metzner



Datum 11, 11, 2020

Glas Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort München -

Wein

Qualitätsstufe Vinho regional Duriense

Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

zitronengelb - gold - bernstein - braun weiß

pink - rosa - orange

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Intensität	1	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aroma	primär – sekundär – tertiär
Primäraromen	Blüten	Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen
Aromen der Rebsorte(n)	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
Sekundäraromen	Hefe (Autolyse, Flor)	Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd
Aromen der Weinbereitung	BSA	Butter, Sahne, Käse
	Eiche	Vanille, Gewürzelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss
Tertiäraromen Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)	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 Fruchtmarmelade, 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

Schlussfolgerung

ail	Qualität	akzeptabel – gut – sehr gut – hervorragend
-----	----------	--

Stilistik

Dieser frocherse Rofwein Grat einen vollen Löxper,
mittlere, ein gebun dense Sæure, ein robustes Tænmin
und winen længen Abgung. Er zeigt noch erre den Hiche
Adstingenz und wird volle gut & Julie Flaschen reife
benö tren bevor er seine ganze Vomplexität und ein
schmeiche Corde Tanninstruf vur zeigt. Die noch verhal knen
Reife anomen worden den Hiche and skeigen die Jomplesität

Bewertung

91