

Spier Signature Chardonnay 2020

Verkostungsdaten

Datum 31.05.2021

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Südafrika/ Western Cape

Erzeuger Spier

Wein Spier Signature Chardonnay 2020

Qualitätsstufe WO Western Cape

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

Fruchtreife

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

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Hefe (Autolyse, Flor)

Keks - **Gebäck** - Brot - geröstetes Brot - **Brioche** - **Brotteig** - Käse - Joghurt - Aldehyd

BSA

Butter - Sahne - Käse

Geschmack

Eiche

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

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)

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

Stilistik

Dieser trockene Weißwein hat eine ansprechende Aromatik von gelbem Kern- und Steinobst, Honigmelonen und Hefenoten (Brioche, Butterkeks, Croissant). der mittlere Körper wird von der dezenten, eingebauten Säure gut balanciert. Auch im Abgang mit mittlerer Länge ist der Wein harmonisch und von Fruchtaromen geprägt. Dieser Wein ist für den sofortigen Genuss gedacht, kann aber noch 2.4 Jahre gelagert werden.

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