

# Thelema Chardonnay 2017

## Verkostungsdaten

**Datum** 05.10.2021

**Glas** Gabriel Gold

**Ort** München

**Herkunft** SA - Stellenbosch

**Erzeuger** Thelema

**Wein** Thelema Chardonnay 2017

**Qualitätsstufe** WO - Stellenbosch

## 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

### 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

## 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

### Eiche

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

## Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

## Geschmack

## Schlussfolgerung

### 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)

### Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO<sup>2</sup>

### Abgang

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

<b>Qualität</b>	akzeptabel - gut - sehr gut - <b>hervorragend</b>
<b>Potential</b>	<b>Jetzt trinken</b> - <b>3 - 5 Jahre lagern</b> - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern
<b>Stilistik</b>	Dieser vielschichtige, trockene Weißwein zeigt Aromen von reifen gelben Steinobst, Kernobst, exotischen Früchten, Butter, Vanille und Röstaromen. Der volle Körper mit seiner cremigen Textur wird von der gut integrierten, moderaten Säure sehr gut balanciert. Der lange Abgang ist harmonisch und komplex. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich aber über die nächsten 3-5 Jahre weiterentwickeln und an Komplexität gewinnen.
<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