

Springfield Wild Yeast Chardonnay 2019

Verkostungsdaten

Datum 12.05.2021

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Südafrika / Robertson

Erzeuger Springfield

Wein Springfield Wild Yeast Chardonnay 2019

Qualitätsstufe WO Robertson

Optischer Eindruck

Farbe weiß zitronengelb - gold - bernstein - braun

Intensität blass - mittel - tief

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Grünes Kernobst

grüner Apfel - grüne Birne - Stachelbeere - Traube

Zitrusfrucht

Grapefruit - Zitrone - Limette - Orange - Zitronenschale - Orangenschale

Pflanzliche Aromen

grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - schwarze Johannisbeerblätter - Buxbaum - Löwenzahnblatt

Kräuter

Eukalyptus - Minze - Fenchel - Dill - getrocknete Kräuter

Hefe (Autolyse, Flor)

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

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 %

Aromaintensität

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

Aromatik - wie in der Nase

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 trockene, gehaltvolle Weißwein zeigt eine vielschichtige Aromatik von gelbem Steinobst, grasige und würzige Noten, sowie Brot, Brotkruste, Zimt und Röstaromen (geröstete Nüsse). Die deutlich geradlinige Säure balanciert den Körper sehr gut aus. Im Abgang ist der Wein lang und mit vielschichtiger Aromatik. Dieser Wein ist am Beginn seiner Trinkreife, wird aber über die nächsten 3-5 Jahre an Komplexität und Harmonie gewinnen.

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