

Ataraxia Chardonnay 2020

Verkostungsdaten

Datum 08.03.2022

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Südafrika - Hemel en Aarde

Erzeuger Ataraxia

Wein CHardonnay 2020

Qualitätsstufe Wine of origin - Hemel en Aarde Ridge

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

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 %

Körper

1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)

Aromaintensität

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

Aromatik - wie in der Nase

Papaya, Ananas

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 schmelzige, runde, trockene Weisswein zieht deutliche Aromen von Zitrusfrüchten, gelbem Steinobst und exotischen Früchten. Der volle Körper mit seiner Cremigkeit wird von der linearen, integrierten Säure sehr gut balanciert. Dieser Wein ist aromatisch und strukturell sehr präzise, ist derzeit noch sehr jung und wird in den nächsten 3-5 Jahren eine sehr positive Entwicklung durchlaufen, an Komplexität gewinnen und weitere 5 Jahre lagerfähig sein.

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

Dieser schmelzige, runde, trockene Weisswein zieht deutliche Aromen von Zitrusfrüchten, gelbem Steinobst und exotischen Früchten. Der volle Körper mit seiner Cremigkeit wird von der linearen, integrierten Säure sehr gut balanciert. Dieser Wein ist aromatisch und strukturell sehr präzise, ist derzeit noch sehr jung und wird in den nächsten 3-5 Jahren eine sehr positive Entwicklung durchlaufen, an Komplexität gewinnen und weitere 5 Jahre lagerfähig sein.