

Benguela Cove Sauvignon Blanc 2019

Verkostungsdaten

Datum 17.01.2021

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Südafrika / Walker Bay

Erzeuger Benguela Cove

Wein Benguela Cove Sauvignon Blanc 2019

Qualitätsstufe WO Walker Bay

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

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

Pflanzliche Aromen

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

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

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Geschmack

Eiche

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

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 - mittelstüb - 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

Schlussfolgerung

Abgang

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

Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential

Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern

Stilistik

Dies ist ein trockener, hocharomatischer und komplexer Weißwein mit vollem Körper, einer spürbaren, gut integrierten Säure und langen Abgang. Neben den reifen gelbfruchtigen Aromen zeigt er deutliche Noten von gekonntem Holzeinsatz und Hefelagerung, beides der Komplexität sehr zuträglich. Dieser Wein wird sich über die nächsten 3-5 Jahre noch deutlicher entwickeln und an Komplexität 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