

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

## Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



# Sommelier Proficheck

Datum

2021/12

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA - Lower Duvenhoks River

Erzeuger

Kershan

Wein

2018 GPS Chardonnay

Qualitätsstufe

Wine of origin - Lower Duvenhoks River

blass - mittel - tief

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

# Aromatik

## Intensität



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

### Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

#### Aroma

primär – sekundär – tertiär

#### Blüten

Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen

#### 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

#### Rote Frucht

rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume

#### Schwarze Frucht

schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume

#### Pflanzliche Aromen

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

#### Kräuter

Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: \_\_\_\_\_

#### Gewürze

schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt

#### Fruchtreife

unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig

#### Andere

nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

#### Hefe (Autolyse, Flor)

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

#### BSA

Butter, Sahne, Käse

#### Eiche

Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

#### Weißwein

Ingwer, Muskatnuss, Marzipan, Mandel, Haselnuss, geröstete Nüsse, Zimt, getrocknete Früchte (Apfel, Aprikosen, Rosinen), kandierte Früchte (Ananas, Mango), Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte), Orangenmarmelade, Honig, Heu, Pilze, madeirisiert, Karamell, Kerosin

#### Rotwein

Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen), gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) rote / schwarze Fruchtarmelade, Rumtopf Mandel, Haselnuss, Walnuss, geröstete Nüsse Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Zigarrenkiste, nasses Laub, Leder, Fleisch, animalisch, Bauernhof, Wildbret Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Karamell, Liebstöckel, Soja Sosse

### Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

### Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

|                                                                                   |                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Süße</b>            | trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß                              |
|  | <b>Säure</b>           | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
|  |                        | flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd                          |
|  | <b>Tannin</b>          | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
|  |                        | unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig |
|  | <b>Alkohol</b>         | < 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 %                                                 |
|  | <b>Körper</b>          | 1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)                                                   |
|  | <b>Aromaintensität</b> | 1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)                                          |
|                                                                                   | <b>Aromatik</b>        | wie in der Nase – _____                                                             |
|  | <b>Andere</b>          | ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2                                   |
|  | <b>Abgang</b>          | 1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)                                                     |

## Schlussfolgerung

|                                                                                     |                  |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Qualität</b>  | akzeptabel – gut – sehr gut – hervorragend                                       |
|  | <b>Potential</b> | Jetzt trinken – 3 - 5 Jahre lagern – 5 - 10 Jahre lagern – mind. 10 Jahre lagern |

Dieser trockene, komplexe Weisswein zeigt intensive Aromen von Zitrus und gelbem Steinobst, Honigmelone, Vanille, Toast, Broche Honig und Muskatnuss. Die Balance, Integration und Präzision aller struktureller Komponenten ist aussergewöhnlich gut. Der Wein zeigt eine gradlinige, packende Struktur die bis zum sehr balancierten und enorm langen Abgang anhält. Dicht, komplex, präzise, balanciert und voller Spannung. Der Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich aber über die nächsten 4-6 Jahre noch deutlich verbessern und weitere 5 Jahre lagerfähig sein.