

De Krans Cape Vintage Reserve 2017

Verkostungsdaten

Datum	05.10.2022
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Calitzdorp
Erzeuger	De Krans
Wein	2017 Cape vintage reserve
Qualitätsstufe	Liqueur Wine of origin Calitzdorp

Optischer Eindruck

Intensität	blass - mittel - tief
Farbe rot	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

		Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
		Aroma	primär - sekundär - tertiär
Primäraromen			
Die Aromen der Rebsorte(n)	Rote Frucht		rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere
	Schwarze Frucht		schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume
	Gewürze		schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt
	Fruchtreife		unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig
Sekundäraromen			
Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung	Eiche		Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss
Tertiäraromen			
Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)	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 Sauce

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
Tannin (Menge)	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
Tannin (Struktur)	unreif, grün - reif, weich, abgerundet - robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
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	Nougat, Eisenlebkuchen
Andere	ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO ²
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 mittelsüsse, alkoholverstärkte Rotwein zeigt typische, komplexe Aromen von schwarzen und blauen Früchten, Vanille, Toast, Trockenfrüchten, Kaffee- und Kakaobohnen. Die Süsse und der volle Körper werden von der gut integrierten Säure sehr gut balanciert. Die Tannine sind hoch, rund, feinkörnig und schmeichelnd. Der Abgang ist sehr harmonisch und lange. Dieser Wein bietet zwar jetzt schon ein hohes Trinkvergnügen, wird aber über die nächste Dekade noch deutlich an komplexität gewinnen und dann weitere 10 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