

Erika Obermeyer Meticulous Sauvignon Blanc 2019

Verkostungsdaten

Datum	03.12.2022
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Groenekloof
Erzeuger	Erika Obermeyer
Wein	2019 SB Meticulous
Qualitätsstufe	Wine of Origin - Groenekloof

Optischer Eindruck

Farbe weiß	zitronengelb - gold - bernstein - braun
Intensität	blass - mittel - tief

Aromatik

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Blüten

Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - 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

Pflanzliche Aromen

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

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Geschmack

Hefe (Autolyse, Flor)

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

BSA

Butter - Sahne - Käse

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)

Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO²

Abgang

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

Dieser aromatische, trockene Weisswein zeigt intensive Aromen von grünem Kernobst, Zitrusfrüchten, vegetabilen Noten, Butter und Brioche. Die ausgeprägte Säure ist sehr gut integriert und balanciert den vollen Körper mit seiner cremigen Textur hervorragend aus. Der Abgang ist lang und harmonisch. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und kann noch weitere 3 bis 5 Jahre gelagert werden.