### Verkostungsdaten

# Sommelier Proficheck

Stefan Metzner



Datum 2023, 10,

Glas Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort München -

Wein

#### Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

**Farbe** 

zitronengelb - gold - bernstein - braun weiß

pink - rosa - orange

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

### Aromatik

Intensität	11	1 (verhalten) - 2 - 3 4 - 5 (ausgeprägt)	
	Aroma	primär – sekundär – tertiär	
Primäraromen	Blüten	Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen	
Aromen der Rebsorte(n)	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	
Sekundäraromen	Hefe (Autolyse, Flor)	Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd	
Aromen der Weinbereitung	BSA	Butter, Sahne, Käse	
	Eiche	Vanille, Gewürzelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss	
Tertiäraromen  Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)	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 Fruchtmarmelade, Rumtopf Mandel, Haselnuss, Walnuss, geröstete Nüsse Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Zigarrenkiste, nasses Laub, Leder, Fleisch, animalisch, Bauernhof, Wildbret Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Karamell, Liebstöckel, Soja Sosse	

#### Geschmack

## Schlussfolgerung

ail	Qualität	akzeptabel – gut -	- sehr gut – hervorragend
-----	----------	--------------------	---------------------------

Stilistik

Dieser + unde / Sockene Weisskein zeigt An men von grünem und gelben fanobet, Amhasen Tocast und Muskat. Der förper mit seiner öligm Tex dur wold von der gud in tegrier ten Säerte sehr gut balanciert. Der Abjang ist harmonisch. Dieser Wein ist am Beginn der T+inkreise und kann noch 3-4 Jahre gelagert werden

Bewertung

92