

Spier Signature Sauvignon Blanc 2024

Verkostungsdaten

Datum	19.10.2024
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Stellenbosch
Erzeuger	Spier
Wein	Spier Signature Sauvignon blanc 2024
Qualitätsstufe	Wine of origin - Stellenbosch

Optischer Eindruck

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

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Geschmack

Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Aroma	primär - sekundär - tertiär
Blüten	Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - Jasmin - Rose - Veilchen
Grünes Kernobst	grüner Apfel - grüne Birne - Stachelbeere - Traube
Zitrusfrucht	Grapefruit - Zitrone - Limette - Orange - Zitronenschale - Orangenschale
Tropische Frucht	Banane - Litschi - Honigmelone - Passionsfrucht - Ananas - Papaya
Pflanzliche Aromen	grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - schwarze Johannisbeerblätter - Buxbaum - Löwenzahnblatt
Süße	trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß
Säure (Menge)	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
Säure (Struktur)	flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd

Schlussfolgerung

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 - CO ²
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

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