

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

## Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



# Sommelier Proficheck

Datum

2023. 10.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA - Kaimansgat

Erzeuger

Bouchard Finlayson

Wein

2021 Crocodile's Lair

Qualitätsstufe

Wine of origin - Kaimansgat

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, Gewürzelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss, Popcorn

#### 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>            | <b>trocken</b> – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß                       |
|  | <b>Säure</b>           | 1 (niedrig) - 2 - <b>3</b> - 4 - 5 (hoch)                                           |
|  |                        | flach – <b>integriert</b> – <b>linear</b> – 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 % – <b>12,5 % bis 14 %</b> – > 14 %                                          |
|  | <b>Körper</b>          | 1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (voll)</b>                                            |
|  | <b>Aromaintensität</b> | 1 (verhalten) - 2 - 3 - <b>4</b> - 5 (ausgeprägt)                                   |
|                                                                                   | <b>Aromatik</b>        | <b>wie in der Nase</b> – _____                                                      |
|  | <b>Andere</b>          | ölig, cremig, streng, üppig, <b>dicht</b> , verwoben, CO2                           |
|  | <b>Abgang</b>          | 1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (lang)</b>                                              |

## Schlussfolgerung

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

Dieser komplexe, opulente, trockene Weisswein zeigt Aromen von gelbem Kern- und Steinobst, Vanille, Brioche und Karamellnoten. Der volle Körper mit seiner dichten Struktur wird von der gut integrierten, linearen Säure sehr gut balanciert. Der Abgang ist lang und harmonisch. Dieser Wein mit seinen noch sehr deutlichen Sekundäraromen ist zu jung und sollte noch 3-5 Jahre reifen um seine Komplexität zu steigern und die Obstaromen besser integrieren zu können.

93