

Bartinney Chardonnay 2019

Verkostungsdaten

Datum	27.06.2021
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	Südafrika / Stellenbosch
Erzeuger	Bartinney
Wein	Chardonnay 2019
Qualitätsstufe	WO Banghoek; Stellenbosch

Optischer Eindruck

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

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Blüten

Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - Jasmin - Rose - Veilchen

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

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Hefe (Autolyse, Flor)

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

BSA

Butter - Sahne - Käse

Eiche

Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Geschmack

Weißwein

Ingwer - Muskatnuss - Marzipan - Mandel - Haselnuss - gröstete Nüsse - Zimt - getrocknete Früchte (Apfel, Aprikose, Rosinen) - kandierte Früchte (Ananas, Mango) - Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte) - Orangenmarmelade - Honig - Heu - Pilze - madeirisiert - Karamell - Kerosin

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)

Schlussfolgerung

Qualität	akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend
Potential	Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern
Stilistik	Dieser trockene Weißwein zeigt komplexe Aromen von Zitrus, gelbem Steinobst, Brioche, Butter, Vanille und Röstaromen. Der volle Körper mit cremiger Textur wird von der moderaten, linearen Säure sehr gut balanciert. Der Abgang ist lange und sehr harmonisch. Auch wenn dieser Wein noch sehr jugendlich ist, hat er eine zugängliche Art und kann schon jetzt getrunken werden. Er wird sich jedoch über die nächsten 3 Jahre noch deutlich entwickeln und für weitere 5 Jahre ein definierter, komplexer, typischer Chardonnay 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