

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



Sommelier Proficheck

Datum

2025. 01.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

Glenelg

Wein

2022 Estate Reserve Chardonnay

Qualitätsstufe

Wine of origin - Stellenbosch

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)

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, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

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

Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

Tertiäraromen

Aromen der Reifung
(Fass oder Flasche)

Geschmack

	Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	Säure	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	Tannin	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
	Alkohol	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 %
	Körper	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)
	Aromaintensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aromatik	wie in der Nase – _____
	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

Dieser trockene Weisswein zeigt deutliche, vielschichtige Aromen von Äpfeln, gelbem Senfobst, Papaya, Muskat, Zedernholz, Karamell und Mandeln. Die moderate, gut eingebundene Säure balanciert den vollen Körper sehr gut aus. Der lange Abgang ist harmonisch und von der vielschichtigen Aromatik geprägt. Dieser Wein wird sich über die nächsten 2-4 Jahre noch weiter entwickeln und danach noch 1-3 Jahre lagerfähig sein.

92