

Spier First Stone Organic Red Blend 2020

Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere

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
Sekundäraromen		
Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung	Eiche	Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss
Tertiäraromen		
Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)	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 Sauce
Geschmack	Süße	trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß
	Säure (Menge)	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
	Säure (Struktur)	flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd
	Tannin (Menge)	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

Schlussfolgerung

Tannin (Struktur)	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)
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