

Van Loveren Neil's Pick Colombar 2021

Verkostungsdaten

Datum	15.06.2021
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Robertson
Erzeuger	Van Loveren
Wein	Van Loveren Neil's Pick Colombar 2021

Optischer Eindruck

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

Aromatik

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

Primäraromen	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
	Gelbes Steinobst	Pfirsich - Aprikose - Marille - Nektarine - Mango
Geschmack	Tropische Frucht	Banane - Litschi - Honigmelone - Passionsfrucht - Ananas - Papaya
	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)

Schlussfolgerung

Aromaintensität

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

Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO²

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

Stilistik

Dieser jugendliche, aromatische Weißwein ist fast trocken. Diese Aromatik weicht von Zitrusfrüchten über grünes Kernobst bis hin zu gelbem Steinobst. Die prägnante Säure balanciert die Süße sehr gut und macht diesen Wein lebhaft und erfrischend. Dieser Wein ist für den sofortigen Genuss gedacht, kann aber noch bis zu 2 Jahre gelagert werden.