

Catherine Marshall FAC Chenin Blanc

Fermented in Clay 2021

Verkostungsdaten

Datum	10.12.2022
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Western Coast
Erzeuger	Catherine Marshall
Wein	2021 Chenin Blanc (fermented in clay)
Qualitätsstufe	Wine of origin - Western Coast

Optischer Eindruck

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

Aromatik

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Grünes Kernobst

grüner Apfel - grüne Birne - Stachelbeere - Traube

Gelbes Kernobst

gelber Apfel - gelbe Birne - Quitte

Zitrusfrucht

Grapefruit - Zitrone - Limette - Orange - Zitronenschale - Orangenschale

Kräuter

Eukalyptus - Minze - Fenchel - Dill - getrocknete Kräuter

Andere

nasse Steine - bonbonartig - Kerosin - nasse Wolle

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)

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

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

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)

Schlussfolgerung

Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential

Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern

Stilistik

Dieser vielschichtige, trockene Weisswein zeigt Aromen von grünem Kernobst, gelbem Steinobst, getrockneten Kräutern, nasser Wolle, Muskatnuss und Gewürznelken. Die rassige Säure balanciert den vollen Körper sehr gut aus. Der Abgang ist lange, harmonisch und von sortentypischen Aromen geprägt. Dieser Wein ist trinkreif, zeigt aber ausreichend Konzentration um noch weitere 3-5 Jahre gelagert werden zu können.

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