

Vergelegen Chardonnay 2023

Verkostungsdaten

Datum

01.11.2024

Glas

Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA-Stellenbosch

Erzeuger

Vergelegen

Wein

2023 Chardonnay

Qualitätsstufe

Wine of origin - Stellenbosch

Optischer Eindruck

Farbe weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

Intensität

blass - mittel - tief

Aromatik

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
Sekundäraromen	Hefe (Autolyse, Flor)		Keks - Gebäck - Brot - geröstetes Brot - Brioche - Brotteig - Käse - Joghurt - Aldehyd
	Eiche		Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss
Geschmack	Süße		trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß
	Säure (Menge)		1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

Schlussfolgerung

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)

Qualität

akzeptabel - gut - **sehr gut** - hervorragend

Potential

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