

Vergelegen Cabernet Sauvignon Merlot 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

Gewürze

schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Geschmack

Eiche

Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

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

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)

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)