

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

## Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



# Sommelier Proficheck

Datum

2025. 01.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA- Cape Town

Erzeuger

Cape Point

Wein

2022 Sauvignon blanc Reserve

Qualitätsstufe

Wine of origin - Cape Town

blass - mittel - tief

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

# Aromatik

## Intensität



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

### Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

#### Aroma

primär – sekundär – tertiär

#### Blüten

Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen

#### Grünes Kernobst

grüner Apfel, grüne Birne, Stachelbeere, Traube

#### Gelbes Kernobst

gelber Apfel, gelbe Birne, Quitte

#### Zitrusfrucht

Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange, Zitronenschale, Orangenschale

#### gelbes Steinobst

Pfirsich, Aprikose, Marille, Nektarine, Mango

#### Tropische Frucht

Banane, Litschi, Honigmelone, Passionsfrucht, Ananas, Papaya

#### Rote Frucht

rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume

#### 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

#### Fruchtreife

unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig

#### Andere

nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

#### Hefe (Autolyse, Flor)

Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd

#### BSA

Butter, Sahne, Käse

#### Eiche

Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

#### Weißwein

Ingwer, Muskatnuss, Marzipan, Mandel, Haselnuss, geröstete Nüsse, Zimt, getrocknete Früchte (Apfel, Aprikosen, Rosinen), kandierte Früchte (Ananas, Mango), Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte), Orangenmarmelade, Honig, Heu, Pilze, madeirisiert, Karamell, Kerosin

#### Rotwein

Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen), gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) rote / schwarze Fruchtarmelade, Rumtopf Mandel, Haselnuss, Walnuss, geröstete Nüsse Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Zigarrenkiste, nasses Laub, Leder, Fleisch, animalisch, Bauernhof, Wildbret Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Karamell, Liebstöckel, Soja Sosse

### Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

### Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

|                                                                                   |                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Süße</b>            | trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß                              |
|  | <b>Säure</b>           | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
|  |                        | flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd                          |
|  | <b>Tannin</b>          | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
|  |                        | unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig |
|  | <b>Alkohol</b>         | < 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 %                                                 |
|  | <b>Körper</b>          | 1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)                                                   |
|  | <b>Aromaintensität</b> | 1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)                                          |
|                                                                                   | <b>Aromatik</b>        | wie in der Nase – _____                                                             |
|  | <b>Andere</b>          | ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2                                   |
|  | <b>Abgang</b>          | 1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)                                                     |

## Schlussfolgerung

|                                                                                     |                  |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Qualität</b>  | akzeptabel – gut – sehr gut – hervorragend                                       |
|  | <b>Potential</b> | Jetzt trinken – 3 - 5 Jahre lagern – 5 - 10 Jahre lagern – mind. 10 Jahre lagern |

Dieser trockene Weisswein zeigt vielschichtige, ausgeprägte Aromen von grünem und gelbem Apfel, Gras, Orangenzeste, Brioche, Muskatnuss, Ingwer und Honig. Der volle Körper mit seiner cremigen Textur wird von der hohen, sehr gut eingebundenen Säure hervorragend balanciert. Der Abgang ist lang und herb-würzig. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und wird sich über die nächsten 30-5 Jahre weiter entwickeln.

94