

Bouchard Finlayson Sauvignon Blanc 2023

Verkostungsdaten

Datum	12.10.2023
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Walker Bay
Erzeuger	Bouchard Finlayson
Wein	Sauvignon Blanc 2023
Qualitätsstufe	Wine of origin - Walker Bay

Optischer Eindruck

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

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Geschmack

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Blüten

Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - Jasmin - Rose - Veilchen

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

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 %

Schlussfolgerung

Körper

1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)

Aromaintensität

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

Aromatik - wie in der Nase

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