

# Vergelegen Merlot Reserve 2018

## Verkostungsdaten

**Datum**

20.09.2024

**Glas**

Gabriel Gold

**Ort**

München

**Herkunft**

SA-Stellenbosch

**Erzeuger**

Vergelegen

**Wein**

Merlot Reserve 2018

**Qualitätsstufe**

Wine of origin - Stellenbosch

## Optischer Eindruck

**Intensität**

blass - mittel - tief

**Farbe rot**

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

## Aromatik

|                                                            |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | <b>Intensität</b>      | 1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                            | <b>Aroma</b>           | primär - sekundär - tertiär                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Primäraromen</b>                                        |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Die Aromen der Rebsorte(n)                                 | <b>Rote Frucht</b>     | rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                            | <b>Schwarze Frucht</b> | schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Sekundäraromen</b>                                      |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung | <b>Eiche</b>           | Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Tertiäraromen</b>                                       |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)                 | <b>Rotwein</b>         | 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 |
| <b>Geschmack</b>                                           |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                          |                                                                                     |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Süße</b>              | trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß                              |
| <b>Säure (Menge)</b>     | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
| <b>Säure (Struktur)</b>  | flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd                          |
| <b>Tannin (Menge)</b>    | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
| <b>Tannin (Struktur)</b> | 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>Abgang</b>            | 1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)                                                     |
| <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    |

Schlussfolgerung

**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