

Van Loveren Christina Chardonnay 2020

Verkostungsdaten

Datum

12.03.2022

Glas

Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

Südafrika Robertson

Erzeuger

Van Loveren

Qualitätsstufe

Wine of origin Robertson

Optischer Eindruck

Farbe weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

Intensität

blass - mittel - tief

Aromatik

Intensität

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

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Aroma

Grünes Kernobst

Gelbes Kernobst

Zitrusfrucht

Gelbes Steinobst

Tropische Frucht

BSA

Eiche

Weißwein

primär - sekundär - tertiär

grüner Apfel - grüne Birne - Stachelbeere - Traube

gelber Apfel - gelbe Birne - Quitte

Grapefruit - Zitrone - Limette - Orange - Zitronenschale - Orangenschale

Pfirsich - Aprikose - Marille - Nektarine - Mango

Banane - Litschi - Honigmelone - Passionsfrucht - Ananas - Papaya

Butter - Sahne - Käse

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

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

Geschmack

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 %

Körper

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

Aromaintensität

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

Aromatik - wie in der Nase

Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO²

Schlussfolgerung

Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential

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