# The Winery of Good Hope Bush Vine Chenin Blanc 2021

#### Optischer Eindruck

Aromatik

### <u>Primäraromen</u>

Die Aromen der Rebsorte(n)

#### Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

#### Geschmack

Andere nasse Steine - bonbonartig - Kerosin - nasse Wolle

Hefe (Autolyse, Flor)

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

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

Abgang

1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

## Schlussfolgerung

Potential

Dieser sortentypische, trockene Weisswein zeigt deutliche Aromen von grünem Kernobst, Zitrusfrüchten, Lanolin und Hefenoten wie Gebäck und Brotteig. Die deutliche, lineare Säure balanciert den Körper gut aus. Der Abgang ist lang und harmonisch. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und wird sich über die nächsten 3-5 Jahre noch gut entwickeln.

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 -

Punkte - Sehr ordentlich - 82 Punkte - Sehr ordentlich

Ausgezeichnet - 89 Punkte - Sehr gut - 88 Punkte - Sehr gut - 87 Punkte - Gut - 86 Punkte - Gut - 85 Punkte - Gut - 84 Punkte - Sehr ordentlich - 83

**Bewertung**