

Bartinney Noble Savage Red 2019

Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - **tief**

Farbe rot

purpurrot - rubinrot - **granatrot** - braunrot

Aromatik

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - **tertiär**

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - **rote Kirsche** - **rote Pflaume** - Preiselbeere

Schwarze Frucht

schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume

Pflanzliche Aromen

grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - **schwarze Johannisbeerblätter** - Buxbaum - Löwenzahnblatt

Gewürze

schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Eiche

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

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Rotwein

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** - **Kaffebohnen** - Karamell - Liebstöckel - Soja Sauce

Geschmack

Süß

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

Säure (Menge)

1 (niedrig) - 2 - **3** - 4 - 5 (hoch)

Säure (Struktur)

flach - **integriert** - linear - rassisig - lebhaft - prickelnd

Tannin (Menge)

1 (niedrig) - 2 - **3** - **4** - 5 (hoch)

Tannin (Struktur)

unreif, grün - **reif, weich, abgerundet** - robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig

Alkohol	< 12,5 % - 12,5 % bis 14 % - > 14 %
Körper	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)
Aromaintensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)