

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

## Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



# Sommelier Proficheck

Datum

2021/10

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

Portugal - Alentejano

Erzeuger

Diva

Wein

2017 Reserva

Qualitätsstufe

Vinho regional Alentejano

blass - mittel - tief

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

# Aromatik

## Intensität



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

### Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

#### Aroma

primär – sekundär – tertiär

#### Blüten

Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen

#### Grünes Kernobst

grüner Apfel, grüne Birne, Stachelbeere, Traube

#### 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

#### Rote Frucht

rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume

#### Schwarze Frucht

schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume

#### Pflanzliche Aromen

grüne Paprika, Gras, grüner Spargel, Tomatenblatt, schwarze Johannisbeerblätter, Buxbaum, Löwenzahnblatt

#### Kräuter

Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: \_\_\_\_\_

#### Gewürze

schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt

#### Fruchtreife

unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig

#### Andere

nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

### Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

#### Hefe (Autolyse, Flor)

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

#### BSA

Butter, Sahne, Käse

#### Eiche

Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

#### Weißwein

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











#### Rotwein

Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen), gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen)  
rote / schwarze Fruchtarmelade, Rumtopf  
Mandel, Haselnuss, Walnuss, geröstete Nüsse  
Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Zigarrenkiste, nasses Laub, Leder, Fleisch, animalisch,  
Bauernhof, Wildbret  
Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Karamell, Liebstöckel, Soja Sosse



### Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

	<b>Süße</b>	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		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>Aromatik</b>	wie in der Nase – _____
	<b>Andere</b>	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	<b>Abgang</b>	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

## Schlussfolgerung

	<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

Dieser komplexe, trockene Rotwein zeigt Aromen von roten + schwarzen Früchten, Vanille, Muskat, Schokolade, Laub und Leder. Die mittlere Säure ist gut eingebunden und balanciert den vollen Körper sehr gut. Das Tannin ist deutlich, reif und robust. Langer Abgang.  
Dieser Wein befindet sich momentan in einer sehr verschlossenen Phase und zeigt seine Qualität nach 2-4 Jahren Flaschenreife.