

Terras do Pó Reserva Tinto 2018

Verkostungsdaten

Datum	11.11.2020
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	Portugal / Sétubal
Erzeuger	Casa Ermelinda Freitas
Wein	Terras do Pó Reserva 2018
Qualitätsstufe	Vinho Regional Peninsula de Setubal

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
Kräuter	Eukalyptus - Minze - Fenchel - Dill - getrocknete Kräuter
Gewürze	schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt
Fruchtreife	unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig

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** - Kaffeebohnen - 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)**

Schlussfolgerung

Qualität	akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend
Potential	Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern
Stilistik	Dieser komplexe, trockene Rotwein hat eine gut eingebundene Säure, die den vollen Körper sehr gut balanciert. Das hohe, aber feinkörnige Tannin hat noch eine leichte Astringenz. Die tolle Balance, hohes Tannin und langer Abgang in Kombination mit dem vollen Körper verleihen diesem Wein ein hohes Reifungspotential. Er wird in 3-5 Jahren die Trinkreife erreicht und sich dann noch weiter entwickeln.
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