

# Clos Malverne Pinotage Reserve 2016

## Verkostungsdaten

<b>Datum</b>	22.01.2021
<b>Glas</b>	Gabriel Gold
<b>Ort</b>	München
<b>Herkunft</b>	Südafrika / Stellenbosch
<b>Erzeuger</b>	Clos Malverne
<b>Wein</b>	Clos Malverne Pinotage Reserve 2016
<b>Qualitätsstufe</b>	WO Stellenbosch

## Optischer Eindruck

<b>Intensität</b>	blass - mittel - <b>tief</b>
<b>Farbe rot</b>	purpurrot - <b>rubinrot</b> - granatrot - braunrot

## Aromatik

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

### 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

## 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

Süße	trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß
Säure (Menge)	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
Säure (Struktur)	flach - integriert - linear - rassig - 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)
Aromatik - wie in der Nase	
Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)
Qualität	akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

## Schlussfolgerung

## Potential

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

## Stilistik

Dieser trockene Rotwein hat eine rotfruchtige Aromatik mit gut eingebundenen Holzbauaromen, ein feinkörniges Tannin und eine gute Balance von Säure und Körper. Er ist jetzt am Beginn der Trinkreife, wird sich noch 2-3 Jahre positiv entwickeln, dabei das Tannin weiter abrunden und die Reifearomen werden deutlicher werden.

## 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