

Avondale Jonty's Ducks Pekin Red BIO 2017

Verkostungsdaten

Datum

17.10.2022

Glas

Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA-Paarl

Erzeuger

Avondale

Wein

Avondale Jonty's Ducks Pekin Red BIO 2017

Qualitätsstufe

Wine of Origin - Paarl

Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Primäraromen	Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aroma	primär - sekundär - tertiär
	Schwarze Frucht	schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume
	Kräuter	Eukalyptus - Minze - Fenchel - Dill - getrocknete Kräuter
Sekundäraromen	Gewürze	schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt
	Eiche	Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss
Tertiäraromen	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
Die Aromen der Rebsorte(n)		
Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung		
Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)		

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