

Quinta de S. José Tinto 2017

Verkostungsdaten

Datum 05.08.2020

Glas Riedel Ouverture

Ort München

Herkunft Portugal, Douro

Erzeuger Quinta de S.José

Wein Quinta de S. José Tinto 2017

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**

Schwarze Frucht

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

Pflanzliche Aromen

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

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)

Tannin (Menge)

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

Schlussfolgerung

Tannin (Struktur)	unreif, grün - reif, weich, abgerundet - robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)
Qualität	akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend
Potential	Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern
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