

Bosman Optenhorst Chenin Blanc 2017

Verkostungsdaten

Datum	21.01.2021	
Glas	Gabriel Gold	
Ort	München	
Herkunft	Südafrika / Wellington	
Erzeuger	Südafrika / Wellington	Bosman Family Vineyards
Wein	Bosman Optenhorst Chenin Blanc 2017	
Qualitätsstufe	WO Wellington	

Optischer Eindruck

Farbe weiß	zitronengelb - gold - bernstein - braun
Intensität	blass - mittel - tief

Aromatik

	Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aroma	primär - sekundär - tertiär
Primäraromen		
Die Aromen der Rebsorte(n)	Blüten	Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - 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
	Fruchtreife	unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig
	Andere	nasse Steine - bonbonartig - Kerosin - nasse Wolle

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Geschmack

Hefe (Autolyse, Flor)

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

Eiche

Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

Weißwein

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

Süße

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

Säure (Menge)

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

Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassis - lebhaft - prickelnd

Alkohol

< 12,5 % - 12,5 % bis 14 % - > 14 %

Körper

1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)

Aromaintensität

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

Schlussfolgerung

Aromatik - wie in der Nase	
Andere	ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO ²
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
Stilistik	Dieser komplexe, präzise, sortentypische, volle trockene Weißwein hat eine deutliche, gut eingebundene Säure, die den extraktreichen, vollen Körper sehr gut balanciert, eine intensive, komplexe aber dennoch präzise, gut definierte Aromatik und einem harmonischen, langen Abgang. Der Wein ist schon zugänglich, wird sich aber über die nächsten 5 Jahre noch deutlich entwickeln und hält danach weitere 5 Jahre.
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