

# Duorum Colheita Tinto 2017

## Verkostungsdaten

<b>Datum</b>	11.11.2020
<b>Glas</b>	Gabriel Gold
<b>Ort</b>	München
<b>Herkunft</b>	Douro
<b>Wein</b>	Duorum Colheita Tinto 2017
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
	DOC Douro

## Optischer Eindruck

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

## Aromatik

<b>Intensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - <b>4</b> - 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

#### 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

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)
Andere	ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO <sup>2</sup>
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 jugendliche, vollmundige, komplexe, trockene Rotwein zeigt seine sehr gute Balance aller strukturellen Komponenten, eine Primärfrucht dominierte Aromatik, hohes, feinkörniges Tannin und einen langen harmonischen Abgang. In 5 Jahren wird dieser Wein das Tanin eingebunden haben und an Komplexität durch die Entwicklung von Tertiäraromen gewinnen und sich durch weitere Reife kontinuierlich verbessern.

## 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