

Colmant Cap Classique Brut Rosé

Verkostungsdaten

Datum	25.08.2020	
Glas	Gabriel Gold	
Ort	München	München
Herkunft	Südafrika/ Franschoek	
Erzeuger	Colmant	
Wein	Colmant Brut Rosé	
Qualitätsstufe	Cap Classique	

Optischer Eindruck

Intensität	blass - mittel - tief
Farbe rosé	pink - rosa - orange

Aromatik

Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Aroma	primär - sekundär - tertiar

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Gelbes Kernobst

gelber Apfel - gelbe Birne - Quitte

Gelbes Steinobst

Pfirsich - Aprikose - Marille - Nektarine - Mango

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Preiselbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume

Schwarze Frucht

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

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Eiche

Vanille - Gewürznelken - Muskatnuss - Zedernholz - Toast - Rauch - Karamellbonbon - Kokosnuss

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Schaumwein

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

Geschmack

Süße

zero dosage - extra brut - brut - extra dry - sec - demi sec - doux

Säure (Menge)

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

Säure (Struktur)	flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - eindringlich
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	Cap Classique
Andere	ölig - cremig - streng - üppig
Petillance	fein - mittel - grob
Mousse	kurz - mittel - lang
Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Schlussfolgerung

Qualität	akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend
Potential	Jetzt trinken - wird durch weitere Reifung gewinnen
Stilistik	Dieser trockene rosé Schaumwein hat eine gereifte Aromatik, sehr gute Balance von Körper und gut eingebundener Säure und eine nennenswerte Länge. Er ist mit Anspruch aus Struktur angelegt und eignet sich bestens als Speisebegleiter.

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