

# Avondale La Luna Red Blend 2014

## Verkostungsdaten

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Datum</b>          | 30.10.2022             |
| <b>Glas</b>           | Gabriel Gold           |
| <b>Ort</b>            | München                |
| <b>Herkunft</b>       | SA - Paarl             |
| <b>Erzeuger</b>       | Avondale               |
| <b>Wein</b>           | 2014 La Luna Red Blend |
| <b>Qualitätsstufe</b> | Wine of origin - Paarl |

## Optischer Eindruck

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

## Aromatik

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

## Sekundäraromen

## Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

## Tertiäraromen

### Die Aromen der Reifung (Eass oder Flasche)

**Intensität**

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

## Aroma

primär - sekundär - tertiär

## Rote Frucht

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

## Schwarze Frucht

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

## Kräuter

Eukalyptus - Minze - Fenchel - Dill - getrocknete Kräuter

**Eiche**

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

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)

### Aromatik - wie in der Nase

### Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO<sup>2</sup>

### Abgang

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

### Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

## Schlussfolgerung

|           |  |
|-----------|--|
| 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 |

Dieser gereifte, trockene Rotwein zeigt Aromen von roten und schwarzen Früchten, Toast, Vanille, Zedernholz, Kaffee- und Kakaobohnen, Liebstoeckl und Tabak. Die lineare Säure wird vom Körper balanciert und die hohen, robusten Tannine sind reif. Dieser Wein ist nun trinkreif, zeigt aber ausreichend Extrakt und Konzentration um noch weitere 2-4 Jahre gelagert werden zu können.