

# Thelema Chardonnay 2017

## Verkostungsdaten

<b>Datum</b>	05.10.2021
<b>Glas</b>	Gabriel Gold
<b>Ort</b>	München
<b>Herkunft</b>	SA - Stellenbosch
<b>Erzeuger</b>	Thelema
<b>Wein</b>	Thelema Chardonnay 2017
<b>Qualitätsstufe</b>	WO - Stellenbosch

## Optischer Eindruck

<b>Farbe weiß</b>	zitronengelb - gold - bernstein - braun
<b>Intensität</b>	blass - mittel - tief

## Aromatik

## Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

## Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

### Intensität

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

### Aroma

primär - sekundär - tertiär

#### 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

#### Hefe (Autolyse, Flor)

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

#### BSA

Butter - Sahne - Käse

#### Eiche

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

## Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

### 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 - madeirisert - Karamell - Kerosin

## Geschmack

### Süß

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

### Säure (Menge)

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

### Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassig - 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)

### 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 - <b>hervorragend</b>
Potential	Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern
Stilistik	Dieser vielschichtige, trockene Weißwein zeigt Aromen von reifen gelben Steinobst, Kernobst, exotischen Früchten, Butter, Vanille und Röstaromen. Der volle Körper mit seiner cremigen Textur wird von der gut integrierten, moderaten Säure sehr gut balanciert. Der lange Abgang ist harmonisch und komplex. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich aber über die nächsten 3-5 Jahre weiterentwickeln und an Komplexität gewinnen.
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 - <b>92 Punkte - Ausgezeichnet</b> - 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