

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

# Sommelier Proficheck

Datum

2024.02.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

Hartenberg

Wein

2020 Chardonnay

12 months 12% new 33% 2nd fill

Qualitätsstufe

Wine of origin - Stellenbosch

## Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Intensität



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

Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

**Aroma**

primär – sekundär – tertiär

**Blüten**

Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen

**Grünes Kernobst**

grüner Apfel, grüne Birne, Stachelbeere, Traube

**Gelbes Kernobst**

gelber Apfel, gelbe Birne, Quitte

**Zitrusfrucht**

Grapefruit, Zitronen, Limette, Orange, Zitronenschale, Orangenschale

**gelbes Steinobst**

Pfirsich, Aprikose, Marille, Nektarine, Mango

**Tropische Frucht**

Banane, Litschi, Honigmelone, Passionsfrucht, Ananas, Papaya

**Rote Frucht**

rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume

**Schwarze Frucht**

schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume

**Pflanzliche Aromen**

grüne Paprika, Gras, grüner Spargel, Tomatenblatt, schwarze Johannisbeerblätter, Buxbaum, Löwenzahnblatt

**Kräuter**

Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: \_\_\_\_\_

**Gewürze**

schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt

**Fruchtreife**

unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig

**Andere**

nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

**Hefe (Autolyse, Flor)**

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

**BSA**

Butter, Sahne, Käse

**Eiche**

Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

**Weißwein**

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

**Rotwein**

Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen), gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) rote / schwarze Fruchtarmelade, Rumtopf, Mandel, Haselnuss, Walnuss, geröstete Nüsse, Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Zigarrenkiste, nasses Laub, Leder, Fleisch, animalisch, Bauernhof, Wildbret, Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Karamell, Liebstöckel, Soja Sosse











Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung



Tertiäraromen

Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

## Geschmack

	<b>Süße</b>	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 %
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	<b>Aromatik</b>	wie in der Nase – _____
	<b>Andere</b>	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	<b>Abgang</b>	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

## Schlussfolgerung

	<b>Qualität</b>	akzeptabel – gut – sehr gut – hervorragend
	<b>Potential</b>	Jetzt trinken – 3 - 5 Jahre lagern – 5 - 10 Jahre lagern – mind. 10 Jahre lagern

Dieser trockene Weisswein zeigt Aromen von grünem Kernobst, Zitrusfrüchten, Muskatnuss, Ingwer und Gewürznelken. Die deutliche, lebhafteste Säure wird vom Körper mit seiner cremigen Textur sehr gut ausbalanciert. Der Abgang ist harmonisch. Dieser Wein ist jetzt sehr gut zu trinken und hat ausreichend Extrakt um noch weitere 2-4 Jahre gelagert werden zu können.

89