

Optischer Eindruck	
Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	blass – mittel – intensiv
Farbton	grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernstein – braun pink – lachsfarben – orange – zwiebelschalenfarben purpur – rubinrot – granatrot – gelbbraun (tawny) – braun
Andere Eindrücke	z.B. Rand vs. Kern, Schlieren, Depot, CO2, Mousseux
Geruch	
Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	zart/dezent – mittel(–) – mittel – mittel(+) – ausgeprägt
Aromaprofil	Prim – Sek – Tert
Sind die Aromen	delikat oder aromatisch / einfach/neutral oder komplex / verwaschen oder klar frisch oder gekocht/gebacken / unreif oder reif oder überreif?
Primär	
floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte, Rose, Veilchen
grüne Frucht	Apfel, Stachelbeere, Birne, Quitte, Traube
Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Limone, Orangenschale, Zitronenschale
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
tropische Frucht	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
dunkle Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
getrocknete Frucht	Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gebackene Früchte, Kompott
krautig	grüne Paprikaschote (Paprika), Gras, Tomatenblatt, Spargel, schwarzes Johannisbeerblatt
Kräuter	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
scharfes Gewürz	Pfeffer (schwarz/weiß), Lakritze, Wacholder, Ingwer
andere	Feuerstein, nasser Stein, nasse Wolle, Gummi, Petrol

Sekundär

Hefe	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt
BSA	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig
Andere	

Tertiär

bewusste Oxidation	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
gereifte Fruchtaromen (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane, etc.
Flaschenreife (weiß)	Petrol, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, Nuss, Zerealie, Pilz, Heu, Honig
gereifte Fruchtaromen (rot)	Feige, Dörrpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere, etc. gekochte Brombeere, gekochte Pflaume, etc.
Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, erdig, Pilz, Wild, Zedern, Tabak, pflanzlich, nasse Blätter, pikant, fleischig

Geschmack	
Süsse	trocken – off – dry (fast trocken) – halbtrocken – halbsüß – süß – üppig süß + herb, dünn, austrocknend, ölig, plump, klebrig <i>60g/l</i>
Säure	niedrig – mittel(–) – mittel – mittel(+) – hoch + scharf, grün, sauer, frisch, pikant, schal <i>integriert</i>
Tannin	Quantität: wenig – mittel(–) – mittel – mittel(+) – kräftig Qualität: reif/weich vs. unreif/grün, feinkörnig vs. grobkörnig, seidig, samtig + Adstringenz
Alkohol	leicht – mittel – kraftvoll + z.B. dünn, wärmend, feurig, spritig, brandig
Körper	schlank – mittel(–) – mittel – mittel(+) – kraftvoll
Geschmacksintensität	zart/dezent – mittel(–) – mittel – mittel(+) – ausgeprägt
Geschmackskomponenten	spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen
Andere Eindrücke	Textur (z.B. stahlig, ölig, cremig, mundfüllend), CO ₂ (nur Stillweine)
Abgang	kurz – mittel(–) – mittel – mittel(+) – lang

TN

Der Wein ist klar, blass bernsteinfarben, zeigt saubere, komplexe, reife Aromen von ged. Feigen+Zitronen, Lavendel und eine pyrazinische Note, Tomatenblatt // Muskat, Toast, Federn // Heu, Honig, ged. Apfel, Aprikosenmarmelade. Er ist halbsüß (60 g/l) mit integrierter, m+ Säure, kraftvollem Alkohol, (kraftvollem Körper und m+ Länge. Die Geschmackskomponenten sind Lavendel, ged. Feigen, Tomatenblatt // Federn, Toast, Muskat // Honig, ged. Apfel, Heu und haben eine mittlere Intensität.

Folgerungen

Qualität	fehlerhaft – einfach – mittelmäßig – gut – sehr gut – außergewöhnlich
Gründe der Beurteilung	Balance/Harmonie, Intensität, Länge, Komplexität, Rebsortentypizität, Reifungspotential, etc.

Der Alkohol 18%, volle Körper, Süsse (60 g/l) und die integrierte mit Säure sind sehr gut balanciert und dicht verwoben. Die Komplexität ist hoch, der Abgang lang, aber die moderate Intensität in der Nase und am Gaumen sowie das sehr geringe Reifungspotential (keine Entwicklung im Glas, deutl. Ter. Härten) sprechen für eine sehr gute Q.

Trinkreife/Reifungspotenzial	zu jung – kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet – zu alt
Gründe der Beurteilung	Konzentration, Säure, Tannin, Süsse, Extrakt, Entwicklungsstadium der Geruchs – und Geschmackskomponenten, Entwicklung im Glas

Der Probe Extrakt, 60 g/l RS und mit Säure sind dicht + balanciert. Die deutlichen Tertiäraromen deuten ebenfalls auf einen voll entwickelten Wein, wie auch die fehlende Entwicklung im Glas und deuten auf einen gereiften Weisswein; jetzt trinken. Hat genug Extrakt + Süsse um noch 6-8 Jahre gelagert werden zu können.

Herkunftsland und/oder
Herkunftsregion

Klima, Typizität, Stil

Marsala DOC

Der hohe Extrakt deutet auf ein warmes Klima, sehr gute Qualität, 19 % auf ein klassisches Gebiet für die Erzeugung alkoholverstärkter Weissweine aus reifen Rebsorten (verhaltene Fruchtaromen). Zitrus und vegetabile Noten favorisieren Marsala über die mehr „kandierte Frucht“ aromatischen Madeira Weine

Rebsorte/n

nennen Sie die Rebsorte/n und begründen Sie Ihre Wahl

Verhaltene Fruchtaromen deuten auf eine reife Rebsorte, hoher Extrakt auf eine warmklima adaptierte Sorte. Zitrus und Lavendelnoten deuten auf Grillo. Die intensivierte, mit Säure deutet auf die mögliche Verwendung von Catarratto in geringer Menge im Blend.

Stil innerhalb der Kategorie

Legal

Marsala Vergine Stravecchio // Riserva semi-secco

Der Wein zeigt Fruchtnoten, Zitrone + Lavendel sowie auch gekochte (Marmelade) und oxydative Tertiäraromen. In Kombination mit m. Säure, 19% Vol. und hohem Extrakt lässt es auf eine lange, oxydative Reifung von ca. 10 Jahren schließen. Eine Vergine Stravecchio oder Riserva Stilistik. 60 g/l führen zu + semi-secco Stilistik.

Produktionsmethode

nennen Sie die Produktionsmethode und begründen Sie Ihre Wahl

Grillo (verhaltene Fruchtnoten) in reifem Zustand (hoher Extrakt aber noch deutl. Säure) wurde während der Gärung gestoppt (19%) um die Süsse (60 g/l) zu erhalten. Die deutl. Tertiärnoten deuten auf einen langen, oxydativen Ausbau in Fässern. Blasser Farbe und keine gekochten oder malzigen Aromen schließen die Verwendung von „Sifone“ aus.