

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



Sommelier Proficheck

Datum

11.11.2020

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

Portugal - Douro

Erzeuger

Passadouro

Wein

2015 Vinho tinto

Qualitätsstufe

Douro DOC

blass - mittel - tief

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

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, Zitrone, 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

	Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	Säure	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	Tannin	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		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)
	Aromaintensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aromatik	wie in der Nase – _____
	Andere	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Schlussfolgerung

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

Dieser moderne, präzise, komplexe, trockene Rotwein hat einen vollen Körper, hohes Tannin, eine grallige Säure und einen langen Abgang. Er hat eine mittlere Adstringenz und ist deutlich von den Primäraromen dominiert. Er wird sich in 5 Jahren zu einem komplexen, dichten Rotwein mit deutlicheren Tertiäraromen, integrieren Sekundärnoten und einem weichen, weniger fordernden Tannin entwickeln und dann noch eine Dekade halten.