

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Sommelier Proficheck

Datum 2025. 01.

Glas Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - **Gabriel Gold**

Ort München - _____

Herkunft SA - Stellenbosch

Erzeuger Glenelg

Wein 2021 Glass Collection Cabernet Sauvignon

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)

Sekundäraromen











Aromen der Weinbereitung

Tertiäraromen



Aromen der Reifung
(Fass oder Flasche)

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, Liebstockel, Soja Sosse

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 trockene Rotwein zeigt deutliche Aromen von roten und schwarzen Früchten, Gewürz, Muskat, Rauch, Feigen, Pilz und Leder. Der volle Körper mit seinen reifen, robusten Tanninen wird von der integrierten, mittleren Säure sehr gut balanciert. Der Abgang ist von mittlerer Länge und wird von den Holzessenznoten geprägt. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife, wird sich über die nächsten 2-4 Jahre noch weiter entwickeln und danach weitere 2-4 Jahre lagerfähig bleiben.

91