## Cartuxa Colheita Tinto 2016

Verkostungsdaten

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Portugal / Alentejo

Erzeuger Fundação Eugénio de Almeida

Wein Cartuxa Colheita Tinto 2016 Cartuxa Colheita Tinto 2016

Qualitätsstufe DOC Alentejo

Optischer Eindruck

Intensität blass - mittel - tief

Farbe rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

|   | Intensität      | 1 (verhalten) - 2 - 3 - <mark>4</mark> - 5 (ausgeprägt)   |
|---|-----------------|---|
|   | Aroma           | primär - sekundär - tertiär   |
| Primäraromen  |                 |   |
| Die Aromen der Rebsorte(n)                                    | Schwarze Frucht | schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume  |
|   | Gewürze         | schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt  |
|   | Fruchtreife     | unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig   |
| Sekundäraromen  |                 |   |
| Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen<br>Gärung | Eiche           | Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss   |
| Tertiäraromen   |                 |   |
| Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)                    | Rotwein         | Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen) - gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) - rote / schwarze Fruchtmarmelade - Rumtopf - Mandel - Haselnuss - Walnuss - geröstete Nüsse - Waldboden - Erde - Pilze - Tabak - Zigarrenkiste - nasses Laub - Leder - Fleisch - animalisch - Bauernhof - Wildbret - Kakaobohnen - Kaffeebohnen - Karamell - Liebstöckel - Soja Sauce |

## Geschmack

Süße trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

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

Säure (Struktur) flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd

**Tannin (Menge)** 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

Tannin (Struktur) 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)

**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

## Stilistik

Dieser gehaltvolle trockene Rotwein zeigt eine sehr gute Harmonie zwischen Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen, eine eingebundene, lineare Säure und ein rundes, weiches Tannin. Er hat die nötige Reife erreicht um jetzt genossen werden zu können, wird sich aber über die nächsten 4-6 Jahre noch gut weiterentwickeln.

## **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 - 92 Punkte - Ausgezeichnet - 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