Divai Tinto 2017

Verkostungsdaten

Glas Riedel Overture

Ort München

Herkunft Portugal

Erzeuger Divai

Wein Divai Tinto 2017

Qualitätsstufe Vinho Regional Alentejano

Optischer Eindruck

Farbe rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

	Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aroma	primär - sekundär - tertiär
Primäraromen		
Die Aromen der Rebsorte(n)	Rote Frucht	rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere
	Schwarze Frucht	schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume
	Fruchtreife	unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig
Sekundäraromen		
Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen 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
Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung Tertiäraromen	Fruchtreife	unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig Vanille - Gewürznelkel - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Re - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen) - gekochte Früchte (Pflaumen Kirschen) - rote / schwarze Fruchtmarmelade - Rumtopf - Mandel - Haseln - Walnuss - geröstete Nüsse - Waldboden - Erde - Pilze - Tabak - Migarren - masses Laub - Leder - Fleisch - animalisch - Bauernhof - Wildbret -

Geschmack

tocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß Süße 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) unreif, grün reif, weich, abgerundet - robust, kantig, feinkörnig, seidig, Tannin (Struktur) 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 Vinho Regional Alentejano

Schlussfolgerung

Qualität akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern

Stilistik

Dieser trockene Rotwein hat eine vielschichtige, dezente Aromatik,weiches Tannin, einen mittleren Körper und eine eingebundene Säure. Alle strukturellen Komponentensind gut balanciert. Der Wein ist für den sofortugen Genuß gedacht.

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