Richard Kershaw The Smuggler's Boot Chardonnay 2019

Verkostungsdaten

Ort München

Herkunft SA - Coastel Region

Erzeuger Kershaw

Wein Richard Kershaw The Smuggler's Boot Chardonnay 2019

Qualitätsstufe WO Coastal Region

Optischer Eindruck

Farbe weiß zitronengelb - gold - bernstein - braun

Intensität blass - mittel - tief

Aromatik

	Intensität

1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Blüten

Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - 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

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Hefe (Autolyse, Flor)

Keks - Gebäck - Brot - geröstetes Brot - Brioche - Brotteig - Käse - Joghurt - Aldehyd

BSA

Butter - Sahne - Käse

Eiche

Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Geschmack

Schlussfolgerung

Weißwein

Ingwer - Muskatnuss - Marzipan - Mandel - Haselnuss - gröstete Nüsse - Zimt - getrocknete Früchte (Apfel, Aprikose, Rosinen) - kandierte Früchte (Ananas, Mango) - Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte) - Orangenmarmelade - Honig - Heu - Pilze - madeirisiert - Karamell - Kerosin

Süße

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

Säure (Menge)

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

Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd

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)

Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential

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

Stilistik

Dieser sortentypische, trockene Weißwein zeigt moderat intensive Aromen von Zitrusfrüchten, gelben Steinobst, Brot, Röst- und Toastnoten und Honig. Die Säure ist mittel, gut integriert und balanciert den Körper sehr gut. Der Wein ist in sich sehr stimmig, gut ausgewogen und hat einen harmonischen Abgang mit einer mittel plus Länge. Der Wein ist jetzt am Beginn der Trinkreife, hat aber ausreichend Körper um sich die nächsten 2-4 Jahre noch gut zu entwickeln.

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