Black Pearl The Mischief Maker Shiraz 2020

Verkostungsdaten

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft Südafrika

Erzeuger Black Pearl Wines

Wein Black Pearl Wines Tha Mischief Maker 2020

Qualitätsstufe WO - Coastal Region

Optischer Eindruck

Intensität blass - mittel - tief

Farbe rot purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Geschmack

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

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere

Schwarze Frucht

schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume

Gewürze

schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt

Eiche

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

Süße

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

Säure (Menge)

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

Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd

Schlussfolgerung

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 - <mark>5 (voll)</mark>
Aromaintensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Aromatik - wie in der Nase	WO - Coastal Region
Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - <mark>5 (lang)</mark>
Qualität	akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential

Stilistik

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

Dieser vollmundige, tockene Rotwein zeigt ein vielschichtiges, jugendliches Aromaprofil von schwarzen Früchten, Vanille und Toast, hat einen vollen Körper und hohes, reifes Tannin. Die lineare Säure balanciert den Wein sehr gut aus. Der Abgang ist lang und vielschichtig. Dieser Wein ist noch sehr jugendlich und wird über die nächsten 3-5 Jahre Reifearomen entwickeln und die Säure, als auch das Tannin weiter integrieren und an Komplexität gewinnen. Danach ist er weitere fünf Jahre lagerfähig.

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