# **Avondale Jonty's Ducks Pekin White 2018**

Verkostungsdaten

Glas
Gabriel Gold
Ort
München

Herkunft
Südafrika / Paarl

Erzeuger
Avondale

Wein
Avondale Jonty's Ducks Pekin White 2018

Qualitätsstufe
WO Paarl

Optischer Eindruck

Farbe weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

Intensität blass - mittel - tief

Aromatik

Intonsität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Intensitat	1 (vernatien) - 2 - 3 - 4 - 3 (ausgepragt)
Aroma	primär - sekundär - tertiär
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
Fruchtreife	unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig
Hefe (Autolyse, Flor)	Keks - <mark>Gebäck</mark> - Brot - <mark>geröstetes Brot</mark> - <mark>Brioche</mark> - Brotteig - Käse - Joghurt - Aldehyd
	Grünes Kernobst  Gelbes Kernobst  Zitrusfrucht  Gelbes Steinobst  Tropische Frucht  Fruchtreife

Eiche

Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch

- Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss

### Sekundäraromen

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

#### Geschmack

## Schlussfolgerung

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

Stilistik

Dieser gehaltvolle, trockene Weißwein zeigt eine vielschichtige Aromatik von reifen Früchten, Brioche, Hefenoten und eine dezente Hefewürze. Die rassige Säure hält den vollmundigen Wein frisch und in sehr guter Balance. Der Abgang ist lang, harmonisch und mit vielschichtiger Aromatik. Der Abgang ist lang, harmonisch und mit vielschichtiger Aromatik. Dieser Wein ist noch sehr jugendlich und wird über die nächste 2-4 Jahre an Komplexität und Harmonie in der Struktur gewinnen und weitere 5 Jahre halten.

#### 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