

Catherine Marshall Pinot Noir on Sandstone Soils 2020

Verkostungsdaten

Datum	02.12.2022
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Cape South Coast
Erzeuger	Catherine Marshall
Wein	Wine of origin - Cape South Coast
Qualitätsstufe	Wine of origin - Cape South Coast

Optischer Eindruck

Intensität	blass - mittel - tief
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

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

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)

Aromatik - wie in der Nase

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
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

Dieser trockene Rotwein zeigt sortentypische Aromen von roten Waldfrüchten, Muskatnuss, Gewürznelken, Waldboden, Pilzen und Tabak. Die moderate Säure gleicht den mittleren Körper sehr gut aus. Die Tannine sind sehr fein, seidig und elegant. Der Abgang ist harmonisch. Dieser Wein ist am Beginn der Trinkreife und wird sich über die nächsten 2-4 Jahre noch deutlich entwickeln.