# Haskell Dombeya Chardonnay 2021

Verkostungsdaten

Glas Gabriel Gold

Ort München

Herkunft SA - Stellenbosch

Erzeuger Haskell

Wein 2021 Dombeya Chardonnay

Qualitätsstufe Wine of origin - Stellenbosch

Optischer Eindruck

Farbe weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

Intensität blass - mittel - tief

Aromatik

	Intensität	1 (verhalten) - 2 - <mark>3 - 4 -</mark> 5 (ausgeprägt)
	Aroma	primär - <mark>sekundär - t</mark> ertiär
	Blüten	Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - Jasmin - Rose - Veilchen
	Grünes Kernobst	grüner Apfel - grüne Birne - Stachelbeere - Traube
	Zitrusfrucht	Grapefruit - Zitrone - Limette - Orange - Zitronenschale - Orangenschale
	Gelbes Steinobst	Pfirsich - Aprikose - Marille - Nektarine - Mango
	Eiche	Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss
ı		
	Süße	trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

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

Säure (Menge)

# Primäraromen

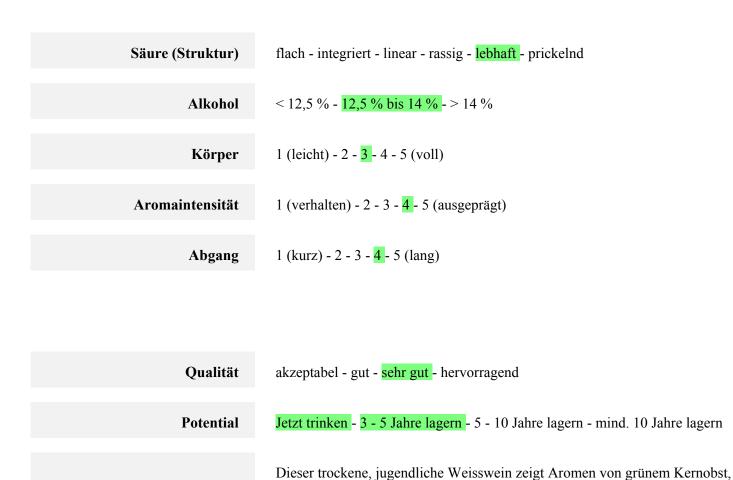
Die Aromen der Rebsorte(n)

### Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

## Geschmack

### Schlussfolgerung



Stilistik

Zitrusfrüchten, gelbem Steinobst und dezenten Holznoten (Muskat, Zeder).

Die deutliche, lebhafte Säure wirkt erfrischend und balanciert den mittleren Körper gut aus. Der Abgang ist von der Säure geprägt. Dieser Wein bereitet

jetzt TRinkfreude und kann noch weitere 2-4 Jahre gelagert werden.

#### 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 Bewertung 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