

Divai Touriga Nacional 2018

Verkostungsdaten

Datum	12.10.2020
Glas	Riedel Overture
Ort	München
Herkunft	Portugal /Alentejano
Erzeuger	Divai
Wein	Divai Touriga Nacional 2018
Qualitätsstufe	Vinho Regional Alentejano

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

Schwarze Frucht

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

Pflanzliche Aromen

grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - schwarze Johannisbeerblätter - Buxbaum - Löwenzahnblatt

Gewürze

schwarzer Pfeffer - Lakritz - Zimt

Fruchtreife

unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig

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)
Aromatik - wie in der Nase	Divai Touriga Nacional 2018
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

Stilistik

Dieser vollmundige trockene Rotwein hat ein deutliches, rundes Tannin und hohen Extrakt. Er ist gut balanciert und zugänglich. Die Aromen sind von Kräutern dominiert, haben aber auch rote Beerenaromen. Dieser Wein ist zugänglich und kann jetzt getrunken werden, wird aber sicherlich noch 3- 5 Jahre halten. Er harmoniert zu würzigen Gerichten am Besten.

Dieser vollmundige trockene Rotwein hat ein deutliches, rundes Tannin und hohen Extrakt. Er ist gut balanciert und zugänglich. Die Aromen sind von Kräutern dominiert, haben aber auch rote Beerenaromen. Dieser Wein ist zugänglich und kann jetzt getrunken werden, wird aber sicherlich noch 3- 5 Jahre halten. Er harmoniert zu würzigen Gerichten am besten.

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