

Hartenberg The Eleanor Chardonnay 2020

Verkostungsdaten

Datum	05.01.2024
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Stellenbosch
Erzeuger	Hartenberg
Wein	The Eleanor Chardonnay 2020
Qualitätsstufe	Wine of origin - Stellenbosch

Optischer Eindruck

Farbe weiß	zitronengelb - gold - bernstein - braun
Intensität	blass - mittel - tief

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Blüten

Akazie - Flieder - Holunderblüte - Lindenblüte - Jasmin - Rose - Veilchen

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

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Hefe (Autolyse, Flor)

Keks - Gebäck - Brot - geröstetes Brot - Brioche - Brotteig - Käse - Joghurt - Aldehyd

BSA

Butter - Sahne - Käse

Eiche

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

Tertiäraromen

Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)

Geschmack

Schlussfolgerung

Weißwein

Ingwer - Muskatnuss - Marzipan - Mandel - Haselnuss - gröstete Nüsse - Zimt - getrocknete Früchte (Apfel, Aprikose, Rosinen) - kandierte Früchte (Ananas, Mango) - Fruchtgelee (Apfel, Pfirsich, Quitte) - Orangenmarmelade - Honig - Heu - Pilze - madeirisiert - Karamell - Kerosin

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)

Andere

ölig - cremig - streng - üppig - dicht - verwoben - CO²

Abgang

1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

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