

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

## Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



# Sommelier Proficheck

Datum

2023. 12.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA- Stellenbosch

Erzeuger

Uva Mira

Wein

2021 Chardonnay „The Mira“

Qualitätsstufe

Wine of origin - Stellenbosch

blass - mittel - tief

weiß

zitronengelb - gold - bernstein - braun

rosé

pink - rosa - orange

rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

# Aromatik

## Intensität



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

### Primäraromen

Aromen der Rebsorte(n)

#### Aroma

primär – sekundär – tertiär

#### Blüten

Akazie, Flieder, Holunderblüte, Lindenblüten, Jasmin, Rose, Veilchen

#### 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

#### Rote Frucht

rote Johannisbeere, Preiselbeere, 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

#### Kräuter

Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter: \_\_\_\_\_

#### Gewürze

schwarzer Pfeffer, Lakritz, Zimt

#### Fruchtreife

unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte, marmeladig

#### Andere

nasse Steine, bonbonartig, Kerosin, nasse Wolle

#### Hefe (Autolyse, Flor)

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

#### BSA

Butter, Sahne, Käse

#### Eiche

Vanille, Gewürznelken, Muskatnuss, Zedernholz, Toast, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Karamellbonbon, Kokosnuss

#### Weißwein

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

#### Rotwein

Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen), gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) rote / schwarze Fruchtarmelade, Rumtopf Mandel, Haselnuss, Walnuss, geröstete Nüsse Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, Zigarrenkiste, nasses Laub, Leder, Fleisch, animalisch, Bauernhof, Wildbret Kakaobohnen, Kaffeebohnen, Karamell, Liebstöckel, Soja Sosse

### Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

### Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

|                                                                                   |                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Süße</b>            | trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß                              |
|  | <b>Säure</b>           | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
|  |                        | flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd                          |
|  | <b>Tannin</b>          | 1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)                                                  |
|  |                        | unreif, grün – reif, weich, abgerundet – robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig |
|  | <b>Alkohol</b>         | < 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 %                                                 |
|  | <b>Körper</b>          | 1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)                                                   |
|  | <b>Aromaintensität</b> | 1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)                                          |
|                                                                                   | <b>Aromatik</b>        | wie in der Nase – _____                                                             |
|  | <b>Andere</b>          | ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2                                   |
|  | <b>Abgang</b>          | 1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)                                                     |

## Schlussfolgerung

|                                                                                     |                  |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Qualität</b>  | akzeptabel – gut – sehr gut – hervorragend                                       |
|  | <b>Potential</b> | Jetzt trinken – 3 - 5 Jahre lagern – 5 - 10 Jahre lagern – mind. 10 Jahre lagern |

Dieser vielschichtige, lockere Weisswein zeigt ausgeprägte Aromen von grünem und gelbem Kernobst, gelbem Steinobst, Karamell, Brioche, Vanille, Muskat, Honig und Heu. Der volle Körper mit seiner cremigen Struktur wird von der gut eingebundenen Säure sehr gut balanciert. Dieser Wein wird die noch dem klaren Holzbaumaromen über die nächsten 2-4 Jahre besser integrieren und danach weitere 3-5 Jahre lagerfähig sein.

92+