

Hartenberg Cabernet Sauvignon Shiraz 2020

Verkostungsdaten

Datum	06.01.2024
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	SA - Stellenbosch
Erzeuger	Hartenberg
Wein	2020 Cabernet Sauvignon - Shiraz
Qualitätsstufe	Wine of origin - Stellenbosch

Optischer Eindruck

Intensität	blass - mittel - tief
Farbe rot	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

Primäraromen

Die Aromen der Rebsorte(n)

Sekundäraromen

Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung

Tertiäraromen

Intensität

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

Aroma

primär - sekundär - tertiär

Rote Frucht

rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere

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

Eiche

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

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)

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