

Quinta do Noval Cedro do Noval Tinto 2017

Verkostungsdaten

Datum	11.11.2020
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	Portugal / Douro
Erzeuger	Quinta do Noval
Wein	Quinta do Noval Cedro do Noval 2017
Qualitätsstufe	Vinho Regional Duriense

Optischer Eindruck

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** - 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

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

Süß

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

Säure (Menge)

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

Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassisig - 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 %

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 trockene Rotwein hat einen vollen Körper, mittlere, eingebundene Säure, ein robustes Tannin und einen langen Abgang. Er zeigt noch eine deutliche Adstringenz und wird noch gut 5 Jahre Flaschenreife benötigen, bevor er seine ganze Komplexität und ein schmeichelnde Tanninstruktur zeigt. Die noch verhaltenen Reifearomen werden deutlicher und steigern die Komplexität.