

Ataraxia Serenity 2018

Verkostungsdaten

Datum	02.03.2022
Glas	Gabriel Gold
Ort	München
Herkunft	Südafrika - Southern Coast
Erzeuger	Ataraxia
Wein	2018 Serenity
Qualitätsstufe	Wine of origin - Southern Coast

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 - Preiselbeere
	Schwarze Frucht	schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume
	Pflanzliche Aromen	grüne Paprika - Gras - grüner Spargel - Tomatenblatt - schwarze Johannisbeerblätter - Buxbaum - Löwenzahnblatt
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)
Aromaintensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
Aromatik - wie in der Nase	
Abgang	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Dieser trockene Rotwein zeigt Aromen von roten Früchten, Zedernholz, Rauch, Karamell und Waldboden. Der Körper ist mittel und wird von der lebhaften Säure gut balanciert. Die Tannine sind weich und seidig. Der Wein zeigt eine moderate Länge und ist trotz seines Alters noch nicht ganz trinkreif. Er wird die nächsten 2-4 Jahre die Säure noch besser integrieren und danach weitere 4 Jahre lagerungsfähig bleiben.