

Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein

Optischer Eindruck

Intensität

Farbe



Sommelier Proficheck

Datum 3.9.2024

Glas Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - **Gabriel Gold**

Ort München - _____

Herkunft SA - Robertson

Erzeuger Springfield Estate

Wein 2017 The work of time

41% CF / 37% Merlot | 24 month
15% CS / 7% PV | South African oak
1st + 2nd fill

Qualitätsstufe Wine of origin - South Africa

blaus - 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

	Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	Säure	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		flach – integriert – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	Tannin	1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		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 – _____
	Andere	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	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

Dieser vielschichtige, trockene Rotwein zeigt deutliche Aromen von roten und schwarzen Früchten, Vanille, Federnholz, Nelken, Leder, Fleisch und Kakaobohnen. Der volle Körper mit seinen hohen, reifen, weichen Tanninen wird von der völlig erdigbrendenden Säure sehr gut balanciert. Der lange Abgang wird von der vielschichtigen Aromatik geprägt. Dieser Wein ist jetzt trinkreif, kann aber noch weitere 4-6 Jahre gelagert werden.

90