

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum 2022.10.

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

Ort München -

Herkunft SA - Calitzdorp

Erzeuger De Jérans

Wein Cape Tawny "Limited Release"

Qualitätsstufe Liqueur Wine of origin Western Cape

## Optischer Eindruck

Intensität

**bläss** - mittel - tief

Farbe

**weiß** zitronengelb - gold - bernstein - braun

**rosé** pink - rosa - orange

**rot** purpurrot - rubinrot - **granatrot** - braunrot

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, Liebstockel, Soja Sosse











**Sekundäraromen**

Aromen der Weinbereitung



**Tertiäraromen**

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

	<b>Süße</b>	trocken – fast trocken – halbtrocken – <del>mittelsüß</del> – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - 3 - <del>4</del> - 5 (hoch)
		flach – <del>integriert</del> – linear – rassig – lebhaft – prickelnd
	<b>Tannin</b>	<del>1 (niedrig)</del> - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)
		unreif, grün – <del>reif</del> , weich, abgerundet – robust, kantig, <del>feinkörnig</del> , seidig, samtig
	<b>Alkohol</b>	< 12,5 % – 12,5 % bis 14 % – > 14 % <i>19%</i>
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - <del>5 (voll)</del>
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - <del>5 (ausgeprägt)</del>
	<b>Aromatik</b>	wie in der Nase – _____
	<b>Andere</b>	ölig, cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	<b>Abgang</b>	1 (kurz) - 2 - 3 - <del>4</del> - 5 (lang)

## Schlussfolgerung

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

Dieser alkoholverstärkte, mittelsüße Portwein zeigt vielschichtige Aromen von Tabak, Zedernholz, Muskat, Melon, getrockneten Früchten und frischen roten Beeren. Die Säure ist integriert und balanciert den vollen Körper und die deutliche Süße sehr gut aus. Der Abgang ist lange und zeigt vielschichtige Aromen. Dieser Wein ist jetzt trinkreif, hat aber ausreichend Süße und Alkohol um noch weitere 10 Jahre gelagert werden zu können.