

Thelema Mountain Red 2017

Verkostungsdaten

Datum

10.10.2021

Glas

Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

SA - Stellenbosch

Erzeuger

Thelema

Wein

Mountain Red 2017

Qualitätsstufe

WO - Western Cape

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)	Schwarze Frucht	schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume	
	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

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

Stilistik

Dieser trockene Rotwein zeigt eine gute Balance zwischen Frucht- und Reifearomen. Die Säure ist geradlinig, gut integriert und balanciert den mittleren Körper gut aus. Die Tannine sind präsent, robust und führen zu einer mittleren Adstringenz. Dieser Wein ist jetzt trinkreif, kann aber noch bis zu 3 Jahre gelagert werden.

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