

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum

2023.10.

Glas

Riedel Overture - Riedel Sommelier 418 - Gabriel Gold

Ort

München -

Herkunft

SA - Stellenbosch (Schapenberg)

Erzeuger

Waterkloof

Wein

2019 Cabernet Sauvignon

Qualitätsstufe

Wine of origin - Stellenbosch

## Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe

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

### Sekundäraromen

Aromen der Weinbereitung

#### Hefe (Autolyse, Flor)

Keks, Gebäck, Brot, geröstetes Brot, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt, Aldehyd

#### BSA

Butter, Sahne, Käse

#### Eiche

Vanille, Gewürzelken, 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

### Tertiäraromen

Aromen der Reifung  
(Fass oder Flasche)

## Geschmack

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

## Schlussfolgerung

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

Dieser sortentypische, trockene Rotwein zeigt Aromen von Cassis, roten und schwarzen Früchten und Pfefferminn, Vanille, Rauch, Kakao, Tabak und Leder. Der volle Körper wird von der integrierten Säure sehr gut balanciert. Das hohe Tannin ist robust und sehr reif mit geringer Adstringenz. Der lange harmonische Abgang wird von Primäraromen dominiert. Dieser Wein wird über die nächsten 3-5 Jahre die Tannine weiter integrieren und an Komplexität gewinnen. Danach kann er weitere 5 Jahre gelagert werden.