

## Verkostungsdaten

Stefan Metzner



Wein



# Sommelier Proficheck

Datum 2022.05.

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

Ort **München**

Herkunft

SA - Western Cape

Erzeuger

Alvi's Drift

Wein

2020 Viognier

Qualitätsstufe

Wine of origin Western Cape

## 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

**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

	<b>Süße</b>	trocken – fast trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
	<b>Säure</b>	1 (niedrig) - 2 - <b>3</b> - 4 - 5 (hoch)
		flach – <b>integriert</b> – 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 % – <b>12,5 % bis 14 %</b> – > 14 %
	<b>Körper</b>	1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (voll)</b>
	<b>Aromaintensität</b>	1 (verhalten) - 2 - <b>3</b> - 4 - 5 (ausgeprägt)
	<b>Aromatik</b>	<b>wie in der Nase</b> – _____
	<b>Andere</b>	<b>ölig</b> , cremig, streng, üppig, dicht, verwoben, CO2
	<b>Abgang</b>	1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - <b>5 (lang)</b>

## Schlussfolgerung

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

Dieser vollmundige, trockene Weißwein zeigt reife Fruchtaromen von gelbem Steinobst, Königsmelone, Papaya und Nüssen von Rosenblüten. Die moderate, eingebundene Säure balanciert den vollen Körper mit seiner dichten, öligen Textur gut aus. Der lange Abgang ist harmonisch. Dieser Wein ist trinkreif, und kann noch 2-4 Jahre gelagert werden.

89