



F* Bordeaux* Barsac* Chateau Climens* Chateau Climens 1996*

...

Wein*	Chateau Climens
Jahrgang*	2013
Weingut*	Chateau Climens
Winzer/in*	Frédéric Nivelle
Weintyp*	Süßwein
Weinstil*	edelsüß
Land*	Frankreich
Weinregion*	Bordeaux
Appellation*	Barsac
Klassifizierung*	DOc
Rebsorte/n*	Semillon 100%
Weinberg/Lage*	
Weinreben*	
Terroir/Geologie*	
Anbau*	
Jahresverlauf*	
Ernte*	
Ertrag*	
Produktion*	
Reifung*	
Alkoholgehalt*	13,5 %

Restzucker*	g/l
Gesamtsäure*	g/l
Flaschengröße*	750 ml
Flaschentyp*	Bordeaux
Flaschenfarbe*	transparent
Flaschenverschluß*	Naturkorken
Kapselfarbe*	gold
Preis* € / vor Ort*	
Preis* € / im Web*	
Trinktemperatur*	12°

Fremdbewertung* In der sehr komplexen, aber zurückhaltenden Nase verbinden sich tiefe Noten von Marzipan und Kokosnuss mit einem lebendigen Obstsalat und blumiger Helligkeit, dick und reichhaltig für Barsac ist dies geradezu üppig (Stephan Tanzer 1998)

Verkostungsnotiz*

Beschreibung*

Aussehen:

Farbe Weißwein:	grüngelb, strohgelb, gelb, golden, braun
Farbe Rotwein:	violett, rubinrot, granatrot, dunkelrot, rotbraun
Farbe Rosé:	blaß, rosa, lachsrot, orange, kupferrot
Farbtiefe:	wässrig, blass, mittel, intensiv, dunkel
Klarheit:	funkelnd, klar, samtig, matt, trüb
Viskosität:	spritzig, dünn, mittel, dick, ölig

Geruch:

1.Eindruck:	schwach, dezent, deutlich, kräftig, aufdringlich
2.Eindruck:	schwach, dezent, deutlich, kräftig, aufdringlich
Reinheit:	neutral, sauber, ansprechend, kräftig, robust
Primäraromen:	fruchtig, blumig, pflanzlich, würzig, mineralisch
Sekundäraromen:	Holz, Milch, Hefe
Tertiäraromen:	Erde, Ton/Lehm, Teer, Wolle, Tabak, Leder (rot) Petrol, Zimt, Nuss, Heu (weiss) Rauch, Toast, Karamel, Kakao, Walnuss (rauchig)

Geschmack:

Süße (1-40 g/l):	herb, trocken, indifferent, angenehm, sehr süß
Tanninlevel:	ohne, gering, mittel, deutlich, hoch
Tannintyp:	weich, angenehm, herb, adstringierend
Säure:	schwach, deutlich, mittel, kräftig, hoch
Alkohol:	< 10%, 10-11,5%, 11,5-13%, 13,5-15%, >15%
Abgang:	Ø, <3s, mittel (4-5s), lang (5-7s), anhaltend (>8 s)

Eindruck*

Charakter:	kein, unkompliziert, rund, komplex, intensiv
Körper (T+A):	dünn, leicht, mittel, kräftig, schwer
Geschmack (F+S):	gering, leicht, angenehm, komplex, intensiv
Bewertung:	★ , ★★ , ★★★ , ★★★★ , ★★★★★

Weinaromen*

Früchte (Primäraroma)

rote Früchte:

Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, Pflaume, rote Johannisbeere, schwarze Früchte:
schwarze Johannisbeere, Süßkirsche, Brombeere, Blaubeere, dunkle Pflaume

grüne Früchte:

Apfel, Birne, Stachelbeere, Quitte, Weintrauben

Zitrusfrüchte:

Zitrone, Orange, Mandarine, Grapefrucht, Limone, Orangenschale, Zitronenschale

ex. Früchte:

Banane, Litschi, Pfirsich, Mango, Melone, Ananas,

Trockenfrucht:

Pflaume, Feige, Rosine, Dattel, Aprikose, Kompott

Kräuter (Primäraroma)

Minze, Lavendel, Rosmarin, Thymian, Gras, Eukalyptus, Bohnenkraut, Wacholder, Paprika

Blumen (Primäraroma)

Rose, Veilchen, Flieder, Lavendel, Holunderblüte, Jasmin, Kamille

Gewürze (Primäraroma)

Pfeffer, Nelke, Zimt, Vanille, Sternanis, Muskat, Ingwer

Mineralien / Metall (Primäraroma)

Kreide / Kalk, Staub, Bohrmehl, Asphalt naß, Schiefer, Feuerstein, Graphit, Stahl, Blech

Holz (Sekundäraroma)

Vanille, Eiche, Holzkohle, Zigarrenkiste,

Milch (Sekundäraroma)

Milch, Butter, Sahne, Käse, Joghurt

Hefe (Sekundäraroma)

Gebäck, Brioche, Biskuit, Brot

Flaschenreife, rot (Tertiäraroma)

Leder, Wolle, Waldboden, Fell naß, Fleisch, Pilze, Tomatensoße, Tabak, Schokolade, Lakritz, Teer

Flaschenreife, weiß (Tertiäraroma)

Petrol, Zimt, Nuss, Pilz, Toast, Heu, Honig

Rauch, Oxidation (Tertiäraroma)

Rauch, Räucherspeck, Holzkohle, Asche, Toast, Kaffee, Karamel, Malz, Kakao, Marzipan, Haselnuß, Walnuß