



F* Bordeaux* Barsac* Montbazillac* Chateau Montbazillac 2011*

...

Wein*	Chateau Montbazillac
Jahrgang*	2011
Weingut*	Chateau Montbazillac
Winzer/in*	
Weintyp*	Süßwein
Weinstil*	edelsüß
Land*	Frankreich
Weinregion*	Barsac
Appellation*	Montbazillac
Klassifizierung*	DOC
Rebsorte/n*	Semillon, Sauvignan blanc, Muscadelle
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*	
Verkostungsnotiz*	Gekauft im Chateau Monbazillac direkt

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