

F* Centre (Val de Loire)* Menetou Salon* Domaine Jean Teillers* Menetou-Salon 2010*

. . .

Wein* Menetou-Salon

Jahrgang* 2010

Weingut* Domaine Jean Teillers

Winzer/in*

Weintyp* Weißwein

Weinstil* trocken

Land* Frankreich

Weinregion* Centre

Appellation* Menetou Salon

Klassifizierung*

Rebsorte/n* Viognier 100%

Weinberg/Lage*

Weinreben* Sauvignan blanc

Terroir/Geologie* Kreide (Kalk)

Anbau*

Jahresverlauf*

Ernte*

Ertrag*

Produktion*

Reifung* Edelstahltank

Alkoholgehalt* 13 %

Restzucker* < 2 g/l

Gesamtsäure* 9/l

Flaschengröße* 750 ml

Flaschentyp*

Flaschenfarbe* hellgrün

Flaschenverschluß* Naturkorken

Kapselfarbe* gold

Datum / Preis* € /

vor Ort*

Datum / Preis* € / im

Web*

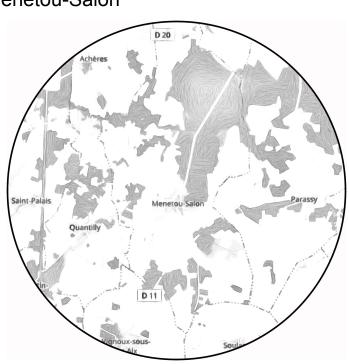
Trinktemperatur* 10°

Fremdbewertung*

Verkostungsnotiz*

Karte*

Menetou-Salon



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 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: \star , $\star\star$, $\star\star\star$, $\star\star\star\star$

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

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

