



I* Piemont* Barbera d'Alba* Montezemolo* Funtani 2005*

...

Wein*	Funtani
Jahrgang*	2005
Weingut*	Cordero di Montezemolo
Winzer/in*	Giovanni Cordero di Montezemolo
Weintyp*	Rotwein
Weinstil*	kräftig
Land*	Italien
Weinregion*	Piemont
Appellation*	Barbera d'Alba
Klassifizierung*	DOCG
Rebsorte/n*	Barbera 100%
Weinberg/Lage*	La Morra
Weinreben*	
Terroir/Geologie*	
Anbau*	
Ernte*	
Ertrag*	
Reifung*	
Alkoholgehalt*	14 %
Restzucker*	g/l
Gesamtsäure*	g/l
Flaschengröße*	750 ml

Flaschentyp*

Flaschenfarbe*

braun

**Flaschenverschluß

Naturkorken

Kapselfarbe*

rot

**Datum / Preis* € /
vor Ort***

15.11.2009 / Dünenladen St. Peter-
Ording / 33,90 €

**Datum / Preis* € /
im Web***

14.08.2010 / www.ego-vino.de /
24,80 €

Kaufdatum*

Trinktemperatur*

17-19 °

Fremdbewertung*

Verkostungsnotiz*

06.11.2009 - St. Peter-Ording****
Farbe dunkelrot intensiv und tief;
Duft von Himbeere, Johannisbeere
und Brombeere, durchdrungen von
einer warmen Gewürznote.
Komplexer körperreicher
gehaltvoller, samtiger Geschmack.
Perfekt zum Wein: Lambertz
"Aachener Kräuterprinten", nach
Weihnachten schon schön hart und
meist für den halben Preis.

Karte*



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