



**2007 Ahr Frühburgunder QbA trocken Im Barrique gereift  
bewertet am 05.12.2009**

**Auszeichnung: Silber**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>84</b>											
ID	13421											
Jahrgang	2007											
Hauptrebsorte / Rebsorten	Frühburgunder											
Qualität	QbA											
Land - Region	Deutschland - Ahr											
Restzucker in g/l	3.40											
Alkohol in vol.%	13.50											
Säure in g/l	5.20											
Ausbau	Barrique											
Fehlerfrei	ja											
Fehler												
Mängel/Fehler/Krankheiten												
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	<table border="1"> <tr> <td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> </table>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

**Quantitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - rot - violett				■							
Konsistenz / Viskosität									■		
erdig									■		
blumig									■		
holzig								■			
Gesamtintensität									■		
Süß		■									
Sauer				■							
Salzig, Mineralisch / Extrakt								■			
Bitter									■		
Phenole / Tannin									■		
Adstringenz									■		
Alkoholeindruck									■		
CO2									■		
Intensität / Volumen									■		
Nachhall / Länge									■		
Balance							■				

**Qualitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - rot - violett									■		
Konsistenz / Viskosität									■		
erdig									■		
blumig									■		
holzig									■		
Gesamtintensität								■			
Süß											■
Sauer									■		
Salzig, Mineralisch / Extrakt										■	
Bitter										■	
Phenole / Tannin									■		
Adstringenz									■		
Alkoholeindruck									■		
CO2										■	
Intensität / Volumen										■	
Nachhall / Länge										■	
Balance										■	

Potential bis zu Jahr **2012**

Bemerkung