



PAR-System
Copyright Martin Darting

Zähringer Löwe Nr. 39 2007 Grauburgunder Auslese trocken
bewertet am 06.12.2009

Gesamtpunktzahl	95																						
ID	13477																						
Jahrgang	2007																						
Hauptrebsorte / Rebsorten	Grauer Burgunder																						
Qualität	Auslese																						
Land - Region	Deutschland - Baden - Markgräflerland																						
Restzucker in g/l	1.50																						
Alkohol in vol. %	15.00																						
Säure in g/l	5.20																						
Ausbau	Barrique																						
Fehlerfrei	ja																						
Fehler																							
Mängel/Fehler/Krankheiten																							
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	<table border="1"> <thead> <tr><th>0</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													

Auszeichnung: Gold

Quantitative Einschätzung

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - gelb - hellgrün							■				■
Konsistenz / Viskosität											■
röstaromen										■	
würzig								■			
balsamisch										■	
Kokos										■	
creme								■			
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
											■
											■
											■
											■
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	
										■	

Potential bis zu Jahr **2017**
Bemerkung