



**Zähringer Löwe Nr. 38 2007 Weissburgunder Auslese trocken
bewertet am 06.12.2009**

Auszeichnung: Gold

Gesamtpunktzahl	95
ID	13478
Jahrgang	2007
Hauptrebsorte / Rebsorten	Weißburgunder
Qualität	Auslese
Land - Region	Deutschland - Baden - Markgräflerland
Restzucker in g/l	5.40
Alkohol in vol.%	14.50
Säure in g/l	5.50
Ausbau	Barrique
Fehlerfrei	ja
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	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 - gelb - hellgrün					■						■
Konsistenz / Viskosität											■
röstaromen								■			■
Buttrig											■
alkoholisch									■		■
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 - gelb - hellgrün											■
Konsistenz / Viskosität											■
röstaromen											■
Buttrig											■
alkoholisch											■
Gesamtintensität											■
Süß											■
Sauer											■
Salzig, Mineralisch / Extrakt											■
Bitter											■
Phenole / Tannin											■
Adstringenz											■
Alkoholeindruck											■
CO2											■
Intensität / Volumen											■
Nachhall / Länge											■
Balance											■

Potential bis zu Jahr **2015**

Bemerkung

Buttrig, warmes und langes Mundgefühl