



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**Weißburgunder drei Sterne  
bewertet am 06.12.2009**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>88</b>
ID	13503
Jahrgang	2008
Hauptrebsorte / Rebsorten	Weißburgunder
Qualität	QbA
Land - Region	Deutschland - Baden
Restzucker in g/l	0.20
Alkohol in vol.%	13.00
Säure in g/l	8.40
Ausbau	Edelstahl
Fehlerfrei	ja
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**Auszeichnung: Silber**

**Quantitative Einschätzung**

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

Bemerkung