



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**Riesling-Crémant**  
**bewertet am 05.12.2009**

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Gesamtpunktzahl</b>                 | <b>91</b>              |
| ID                                     | 13528                  |
| Jahrgang                               | 2007                   |
| Hauptrebsorte / Rebsorten              | Riesling               |
| Qualität                               | Deutscher Sekt b.A     |
| Land - Region                          | Deutschland - Mosel    |
| Restzucker in g/l                      | 10.40                  |
| Alkohol in vol.%                       | 12.50                  |
| Säure in g/l                           | 6.50                   |
| Ausbau                                 | Edelstahl              |
| Fehlerfrei                             | ja                     |
| Fehler                                 |                        |
| Mängel/Fehler/Krankheiten              |                        |
| Ausbauart<br>(reduktiv - - - oxidativ) | 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       |   |   |   |   |   | ■ |   |   |   |   |    |
| fruchtig                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| würzig                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Petrol                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Schiefer                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| 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       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| fruchtig                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| würzig                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Petrol                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Schiefer                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Gesamtintensität              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Süß                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Sauer                         |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Salzig, Mineralisch / Extrakt |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Bitter                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Phenole / Tannin              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Adstringenz                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Alkoholeindruck               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| CO2                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Intensität / Volumen          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Nachhall / Länge              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |
| Balance                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ■  |

Potential bis zu Jahr **2010**

Bemerkung