## bioweinpreis 2010 - 1. Verkostung

## Château Couronneau rouge bewertet am 05.12.2009

Ausbauart

(reduktiv - - - oxidativ)



Copyright Martin Darting

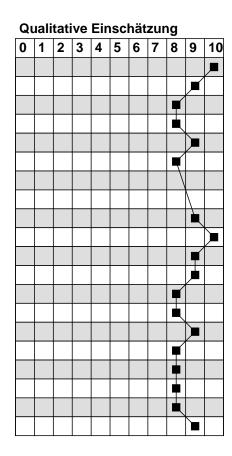
Auszeichnung: Silber

| Gesamtpunktzahl           | 86  |
|---------------------------|---|
| ID                        | 13939                                       |
| Jahrgang                  | 2007  |
| Hauptrebsorte / Rebsorten | Merlot                                      |
| Qualität                  | AOC   |
| Land - Region             | Frankreich - Bordeaux - Bordeaux Superieuer |
| Restzucker in g/l         | 1.50  |
| Alkohol in vol.%          | 13.50                                       |
| Säure in g/l              | 0.40  |
| Ausbau                    | Barrique                                    |
| Fehlerfrei                | ja  |
| Fehler                    |   |
| Mängel/Fehler/Krankheiten |   |

**Quantitative Einschätzung** 

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

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



Potential bis zu Jahr Bemerkung

2013