



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**Cabernet Sauvignon**  
**bewertet am 05.12.2009**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>92</b>											
ID	14082											
Jahrgang	2006											
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Cabernet Sauvignon</b>											
Qualität	<b>QbA</b>											
Land - Region	<b>Deutschland - Rheinhessen</b>											
Restzucker in g/l	<b>1.00</b>											
Alkohol in vol.%	<b>13.50</b>											
Säure in g/l	<b>5.30</b>											
Ausbau	<b>Holzfass/Barrique</b>											
Fehlerfrei	<b>ja</b>											
Fehler												
Mängel/Fehler/Krankheiten												
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	<table border="1"> <tr> <td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> </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 - rot - violett											■
Konsistenz / Viskosität											■
würzig											■
blumig											■
röstaromen											■
weißer Pfeffer											■
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 - rot - violett											■
Konsistenz / Viskosität											■
würzig											■
blumig											■
röstaromen											■
weißer Pfeffer											■
Gesamtintensität											■
Süß											■
Sauer											■
Salzig, Mineralisch / Extrakt											■
Bitter											■
Phenole / Tannin											■
Adstringenz											■
Alkoholeindruck											■
CO2											■
Intensität / Volumen											■
Nachhall / Länge											■
Balance											■

Potential bis zu Jahr **2015**  
Bemerkung