



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**Pinot brut**  
**bewertet am 19.06.2010**

**Auszeichnung: Silber**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>87</b>
ID	15625
Jahrgang	2007
Hauptrebsorte / Rebsorten	Weißer Burgunder
Qualität	Sekt
Land - Region	Deutschland - Rheinhessen
Restzucker in g/l	8.00
Alkohol in vol.%	12.00
Säure in g/l	4.60
Ausbau	Edelstahl
Fehlerfrei	
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
(reduktiv - - - oxidativ)	

**Quantitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit										■	
braun - gelb - hellgrün										■	
Farbintensität										■	
würzig									■		
deutliche Hefenoten										■	
feuerstein									■		
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