



PAR-System  
Copyright Martin Darding

**Wein  
bewertet am 20.06.2010**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>87</b>
ID	15912
Jahrgang	2008
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Weißer Burgunder</b>
Qualität	<b>Spätlese</b>
Land - Region	<b>Deutschland - Franken</b>
Restzucker in g/l	<b>4.50</b>
Alkohol in vol.%	<b>13.00</b>
Säure in g/l	<b>4.80</b>
Ausbau	<b>Holzfass/Barrique</b>
Fehlerfrei	<b>ja</b>
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart	<b>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</b>
(reduktiv - - - oxidativ)	

**Auszeichnung: Silber**

**Quantitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - gelb - hellgrün							■				
Farbintensität										■	
röstaromen										■	
holzig										■	
würzig									■		
Balsamisch								■			
Eiskaffee									■		
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 **2015**