



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**Grauer Burgunder Auslese Edition No. 5**  
**bewertet am 06.12.2009**

**Auszeichnung: Silber**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>88</b>
ID	19
Jahrgang	2007
Hauptrebsorte / Rebsorten	Grauburgunder
Qualität	Auslese
Land - Region	Deutschland - Baden
Restzucker in g/l	7.40
Alkohol in vol.%	15.50
Säure in g/l	5.70
Ausbau	Edelstahl
Fehlerfrei	ja
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**Quantitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - gelb - hellgrün				■							
Konsistenz / Viskosität											■
balsamisch									■		
Buttrig									■		
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											■
balsamisch											■
Buttrig							■				
Gesamtintensität									■		
Süß											■
Sauer											■
Salzig, Mineralisch / Extrakt											■
Bitter											■
Phenole / Tannin											■
Adstringenz											■
Alkoholeindruck											■
CO2											■
Intensität / Volumen											■
Nachhall / Länge											■
Balance											■

Potential bis zu Jahr **2015**

Bemerkung  
**Lange haltbar, gute Substanz**