



**Montefalco Grechetto doc**  
**Antonelli San Marco**  
**bewertet am 01.07.2018**

**Auszeichnung: Silber**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>88</b>
ID	<b>31798</b>
Jahrgang	<b>2017</b>
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Grechetto</b>
Qualität	<b>DOC / DOP</b>
Land - Region	<b>Italien - Umbrien</b>
Alkohol in vol.%	<b>13.30</b>
Restzucker in g/l	<b>1.00</b>
Säure in g/l	<b>5.30</b>
Ausbau	<b>Edelstahl</b>
Schwefel freie/ges. in mg/l	
Fehlerfrei	<b>ja</b>

Fehler  
Mängel/Fehler/Krankheiten

Ausbauart											
reduktiv - - - oxidativ	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
modern - - - traditionell	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Analyse - Quantitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit										■	
farblos - grün - gelb - braun									■		
Farbintensität						■					
fruchtig								■			
balsamisch						■					
würzig				■							
Passionsfrucht						■					
Honig								■			
Gesamtintensität									■		
Süß			■								
Sauer						■					
Extraktichte							■				
Bitter		■									
Phenole / Tannin				■							
Adstringenz		■									
Alkoholeindruck						■					
CO2		■									
Intensität / Volumen								■			
Nachhall / Länge									■		
Balance										■	

**Ranking - Qualitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
											■
									■		
											■
										■	
											■
										■	
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■

Begeistert											
wenig - - - viel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Potential	<b>2022</b>
-----------	-------------