

bioweinpreis 2010 - 1. Verkostung



PAR-System

Copyright Martin Darting

Grauburgunder R
bewertet am 06.12.2009

Gesamtpunktzahl	92											
ID	4073											
Jahrgang	2008											
Hauptrebsorte / Rebsorten	Grauburgunder											
Qualität	QbA											
Land - Region	Deutschland - Rheinhessen											
Restzucker in g/l	3.00											
Alkohol in vol. %	12.50											
Säure in g/l	6.00											
Ausbau	Edelstahl/Holzfass											
Fehlerfrei	ja											
Fehler												
Mängel/Fehler/Krankheiten												
Ausbauart	<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		
(reduktiv - - - oxidativ)												

Auszeichnung: Gold

Quantitative Einschätzung

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											█
braun - gelb - hellgrün								█			█
Konsistenz / Viskosität											█
erdig				█							█
würzig									█		█
röstaromen								█			█
Brioche											█
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
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█
											█

Potential bis zu Jahr 2011

Bemerkung