# International PIWI Wine Award 2021

## Johanniter feinherb
## WeinWobar vom Großräschener See
**bewertet am 06.11.2021**

PAR-System
Copyright Martin Darting

| | | |
|---|---|---|
| **Gesamtpunktzahl** | **88** | **Auszeichnung: Silber** |
| Kategorie | **Weißwein** | 49668 |
| Jahrgang | **2020** | |
| Hauptrebsorte / Rebsorten | **Johanniter** | |
| Qualität | **g.g.A / g.g.A.** | |
| Land - Region | **Deutschland - Brandenburg** | |
| Alkohol in vol.% | **11.00** | |
| Restzucker in g/l | **10.20** | |
| Säure in g/l | **7.40** | |
| Schwefel freie/ges. in mg/l | **38** | |
| Ausbau / Ausbauart | **Edelstahl - reduktiv** | |

**Analyse - Quantitative Einschätzung**

wenig->deutlich signifikant erkennbar

| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Klarheit | | | | | | | | | | | ■ |
| farblos - grün - gelb - braun | | | | | | ■ | | | | | |
| Farbintensität | | | | | | | ■ | | | | |
| fruchtig | | | | | | | | ■ | | | |
| balsamisch | | | | | | | ■ | | | | |
| exotisch-fruchtig | | | | | | | | ■ | | | |
| Ananas | | | | | | | | ■ | | | |
| Birne | | | | | | | ■ | | | | |
| Gesamtintensität | | | | | | | | ■ | | | |
| Süß | | | ■ | | | | | | | | |
| Säure - gustatorisch | | | | | | | | ■ | | | |
| Säure Irritation (Haptik) | | | | | | | | | | ■ | |
| Extraktdichte | | | | | | | | ■ | | | |
| Bitter | | ■ | | | | | | | | | |
| Adstringenz | | ■ | | | | | | | | | |
| Phenole / Tannin | | | | | | | ■ | | | | |
| Alkoholeindruck | | | | ■ | | | | | | | |
| CO2 | | ■ | | | | | | | | | |
| Intensität / Volumen | | | | | | | | ■ | | | |
| Nachhall / Länge | | | | | | | | ■ | | | |
| Balance | | | | | | | | ■ | | | |

**Ranking - Qualitative Einschätzung**

Fehler trinkbar->optimal

| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Klarheit | | | | | | | | | | | ■ |
| farblos - grün - gelb - braun | | | | | | | | | | | ■ |
| Farbintensität | | | | | | | | | | | ■ |
| fruchtig | | | | | | | | | | ■ | |
| balsamisch | | | | | | | | | ■ | | |
| exotisch-fruchtig | | | | | | | | | | ■ | |
| Ananas | | | | | | | | | | ■ | |
| Birne | | | | | | | | | | ■ | |
| Gesamtintensität | | | | | | | | | | ■ | |
| Süß | | | | | | | | | ■ | | |
| Säure - gustatorisch | | | | | | | | | | ■ | |
| Säure Irritation (Haptik) | | | | | | | | ■ | | | |
| Extraktdichte | | | | | | | | ■ | | | |
| Bitter | | | | | | | | | | | ■ |
| Adstringenz | | | | | | | | | | | ■ |
| Phenole / Tannin | | | | | | | | | | ■ | |
| Alkoholeindruck | | | | | | | | | | | ■ |
| CO2 | | | | | | | | | | | ■ |
| Intensität / Volumen | | | | | | | | ■ | | | |
| Nachhall / Länge | | | | | | | | ■ | | | |
| Balance | | | | | | | | | ■ | | |

### Zusammenfassung

### Stilistik

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

### Begeisterungsindex

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

Potential 2023