



PAR-System
Copyright Martin Darting

PIEDRA LUENGA BIO FINO

bewertet am 06.12.2009

Gesamtpunktzahl	90
ID	13643
Jahrgang	2002
Hauptrebsorte / Rebsorten	Pedro Ximenez
Qualität	Superior
Land - Region	Spanien - Andalusien
Restzucker in g/l	456.80
Alkohol in vol. %	15.00
Säure in g/l	4.80
Ausbau	Barrique
Fehlerfrei	ja
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Auszeichnung: Gold

Quantitative Einschätzung

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - gelb - hellgrün				■							
Konsistenz / Viskosität						■					
fruchtig										■	
holzig									■		
balsamisch									■		
Nuss									■		
Karamel									■		
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 **2015**

Bemerkung