



PAR-System
Copyright Martin Darting

Weißer Burgunder Spätlese trocken
bewertet am 06.12.2009

Gesamtpunktzahl	88											
ID	13689											
Jahrgang	2008											
Hauptrebsorte / Rebsorten	Weißer Burgunder											
Qualität	Spätlese											
Land - Region	Deutschland - Franken											
Restzucker in g/l	5.60											
Alkohol in vol.%	13.00											
Säure in g/l	6.40											
Ausbau	Edelstahl											
Fehlerfrei	ja											
Fehler												
Mängel/Fehler/Krankheiten												
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	<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		

Auszeichnung: Silber

Quantitative Einschätzung

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

Potential bis zu Jahr **2012**

Bemerkung