



PAR-System

Copyright Martin Darding

**Properzio Sangiovese Colli Martani Riserva - Di Filippo Az. Agr. S.S.
bewertet im Juni 2015**

Gesamtpunktzahl	92																						
Datenbanknummer	24509																						
Jahrgang	2012																						
Hauptrebsorte / Rebsorten	Sangiovese																						
Qualität	DOC																						
Land - Region	Italien - Umbrien																						
Alkohol in vol.%	15.00																						
Restzucker in g/l																							
Säure in g/l	5.00																						
Ausbau	Edelstahl/Holzfass																						
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><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
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
modern - - - traditionell																							

Auszeichnung: Gold

Analyse - Quantitative Einschätzung

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit									■		■
violett - rot - braun								■			■
Farbintensität									■		■
Röstaromen								■			■
balsamisch									■		■
fruchtig						■					■
zedernholz								■			■
rumtopf							■				■
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
Klarheit											■
violett - rot - braun											■
Farbintensität											■
Röstaromen											■
balsamisch										■	■
fruchtig										■	■
zedernholz										■	■
rumtopf										■	■
Gesamtintensität											■
Süß			■								■
Sauer				■							■
Extraktichte										■	■
Bitter				■					■		■
Phenole / Tannin										■	■
Adstringenz										■	■
Alkoholeindruck		■									■
CO2		■									■
Intensität / Volumen										■	■
Nachhall / Länge										■	■
Balance			■								■

Potential **2018**