



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**CAMPO BURI - La Cappuccina Azienda Agricola  
bewertet am 30.06.2017**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>82</b>																						
ID Datenbank	<b>28689</b>																						
Jahrgang	<b>2012</b>																						
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Carmenère / Oseleta</b>																						
Qualität	<b>IGT</b>																						
Land - Region	<b>Italien - Venetien</b>																						
Alkohol in vol.%	<b>14.00</b>																						
Restzucker in g/l	<b>3.00</b>																						
Säure in g/l	<b>5.90</b>																						
Ausbau	<b>Barrique</b>																						
Fehlerfrei	<b>ja</b>																						
Fehler	<b>Acetaldehyd</b>																						
Mängel/Fehler/Krankheiten	<b>zu wenig Oxidationsschutz</b>																						
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	<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													

**Analyse - Quantitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
violett - rot - braun											■
Farbintensität								■			
fruchtig									■		
erdig										■	
würzig											■
Leder							■				
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
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■