internationaler bioweinpreis 2018

PAR-System
Copyright Martin Darting

Tokaj-Hétszőlő Furmint Dry
Tokaj-Hetszolo
bewertet am 02.07.2018

Auszeichnung: Gold

Gesamtpunktzahl	**90**
ID	**31882**
Jahrgang	**2017**
Hauptrebsorte / Rebsorten	**Furmint**
Qualität	**OEM (Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés) / OEM**
Land - Region	**Ungarn - Tokaj-Hegyalja**
Alkohol in vol.%	**13.34**
Restzucker in g/l	**1.20**
Säure in g/l	**6.90**
Ausbau	**Edelstahl**
Schwefel freie/ges. in mg/l	**32/64**
Fehlerfrei	**ja**
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart	

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
reduktiv - - - oxidativ	0	1	**2**	3	4	5	6	7	8	9	10
modern - - - traditionell	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											■
farblos - grün - gelb - braun			■								
Farbintensität			■								
würzig							■				
kräutrig						■					
vegetabil					■						
Grass						■					
Weisse Melone			■								
Gesamtintensität								■			
Süß			■								
Sauer					■						
Extraktdichte				■							
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											■
farblos - grün - gelb - braun											■
Farbintensität										■	
würzig										■	
kräutrig								■			
vegetabil										■	
Grass									■		
Weisse Melone								■			
Gesamtintensität										■	
Süß											■
Sauer										■	
Extraktdichte									■		
Bitter											■
Phenole / Tannin											■
Adstringenz											■
Alkoholeindruck									■		
CO2										■	
Intensität / Volumen										■	
Nachhall / Länge										■	
Balance										■	

Begeistert

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

Potential	**2019**