# internationaler PIWI Weinpreis 2018

PAR-System
Copyright Martin Darting

## DONS Rosé Brut
## Skærsøgaard Vin
## bewertet am 21.10.2018

**Auszeichnung: Gold**

| | |
|---|---|
| **Gesamtpunktzahl** | **95** |
| ID | **33043** |
| Jahrgang | **2017** |
| Hauptrebsorte / Rebsorten | **Rondo / Cabernet Cortis** |
| Qualität | **Beskyttet oprindelses betegnelse (PDO) / PDO** |
| Land - Region | **Dänemark - Jütland** |
| Alkohol in vol.% | **11.50** |
| Restzucker in g/l | **6.80** |
| Säure in g/l | **7.10** |
| Ausbau | **Edelstahl** |
| Schwefel freie/ges. in mg/l | **22 / 75** |
| 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 | | | | | | | | | | | ■ |
| violett - lachs - zwiebel | | | | | | | ■ | | | | |
| Farbintensität | | | | | | | ■ | | | | |
| fruchtig | | | | | | | | ■ | | | |
| laktisch | | | | | | ■ | | | | | |
| würzig | | | | | ■ | | | | | | |
| Himbeere | | | | | | | | ■ | | | |
| Sauerteigbrot | | | | | | | | ■ | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | ■ |
| violett - lachs - zwiebel | | | | | | | | | | ■ | |
| Farbintensität | | | | | | | | | | ■ | |
| fruchtig | | | | | | | | | | | ■ |
| laktisch | | | | | | | | | | ■ | |
| würzig | | | | | | | | | | | ■ |
| Himbeere | | | | | | | | | | | ■ |
| Sauerteigbrot | | | | | | | | | | ■ | |
| 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 | **2020** |