



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**Goldene Gans Sauvignier gris trocken**  
**Weinbau Goldene Gans**  
**bewertet am 21.10.2018**

**Auszeichnung: Silber**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>84</b>
ID	33176
Jahrgang	2017
Hauptrebsorte / Rebsorten	Souvignier gris
Qualität	Landwein / g.U.
Land - Region	Deutschland - Baden
Alkohol in vol.%	14.40
Restzucker in g/l	5.90
Säure in g/l	4.80
Ausbau	Edelstahl
Schwefel freie/ges. in mg/l	44/83
Fehlerfrei	ja
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	

Ausbauart											
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											■
fruchtig										■	
blumig					■						
balsamisch					■						
butter											■
jasmin					■						
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
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■

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

Potential	2020
-----------	------