



PAR-System

Copyright Martin Darting

## Grauburgunder Resèrve Weingut Forster bewertet am 30.06.2019

### Auszeichnung: Gold

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>90</b>
ID	<b>33546</b>
Jahrgang	<b>2017</b>
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Grauburgunder</b>
Qualität	<b>g.g.A / QbA</b>
Land - Region	<b>Deutschland - Nahe</b>
Alkohol in vol.%	<b>14.50</b>
Restzucker in g/l	<b>0.80</b>
Säure in g/l	<b>6.40</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Schwefel freie/ges. in mg/l	<b>30 / 77</b>
Fehlerfrei	<b>ja</b>

Fehler

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							■				
holzig								■			
balsamisch							■				
fruchtig					■						
Vanille											■
ueberreife Honigmelon								■			
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 **2025**