



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**Jean Biecher & Fils Pinot noir**  
**Vins Biecher**  
**bewertet am 29.06.2019**

**Auszeichnung: Gold**

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>90</b>
ID	<b>38155</b>
Jahrgang	<b>2018</b>
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Pinot Noir</b>
Qualität	<b>AOP</b>
Land - Region	<b>Frankreich - Alsace/Elsass</b>
Alkohol in vol.%	<b>12.50</b>
Restzucker in g/l	<b>1.00</b>
Säure in g/l	<b>5.30</b>
Ausbau	<b>Edelstahl</b>
Schwefel freie/ges. in mg/l	<b>30/130</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											■
Violett - Rot - Braun						■					■
Farbintensität						■					■
fruchtig								■			
kräutrig						■					
laktisch						■					
Sauerkirsche								■			
Lakritze					■						
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**