



PAR-System  
Copyright Martin Darting

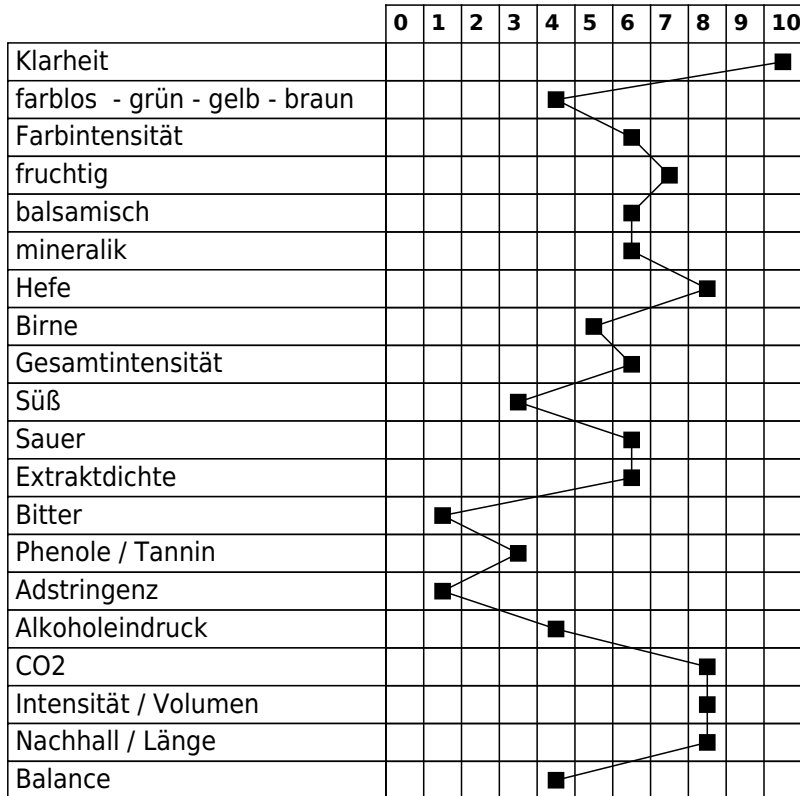
**Weißburgunder Jahrgangssekt  
Dr. Frey  
bewertet am 01.07.2019**

**Auszeichnung: Gold**

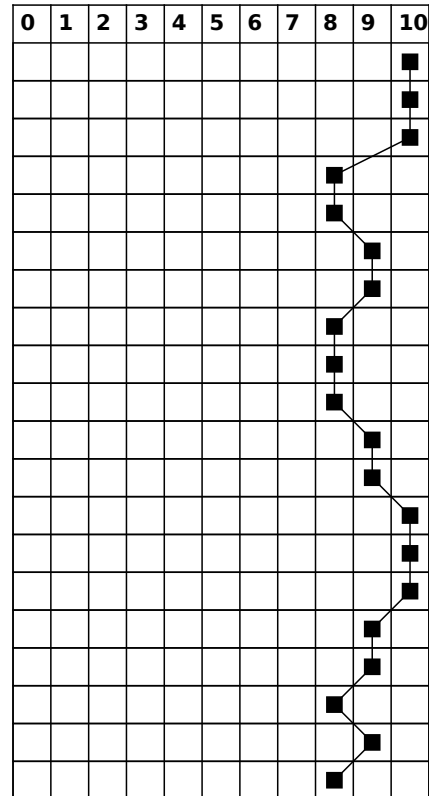
|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>Gesamtpunktzahl</b>      | <b>90</b>           |
| ID                          | 39916               |
| Jahrgang                    | 2017                |
| Hauptrebsorte / Rebsorten   | Weißburgunder       |
| Qualität                    | g.U. / Sekt b.A.    |
| Land - Region               | Deutschland - Mosel |
| Alkohol in vol.%            | 13.40               |
| Restzucker in g/l           | 4.90                |
| Säure in g/l                | 6.30                |
| Ausbau                      | Edelstahl           |
| Schwefel freie/ges. in mg/l | 46/138              |
| Fehlerfrei                  | ja                  |

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 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



Ranking - Qualitative Einschätzung



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

Potential **2021**