



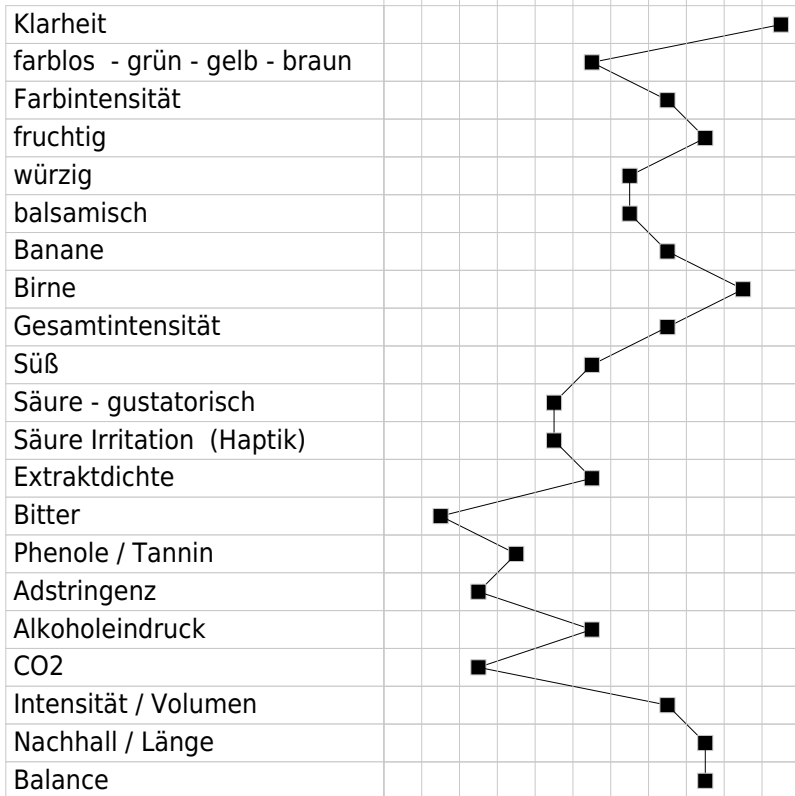
**Grauburgunder Resèrve**  
**Weingut Forster**  
 bewertet am 09.05.2020

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>93</b>	<b>Auszeichnung: Gold</b>
Kategorie	<b>Weißwein</b>	45816
Jahrgang	<b>2018</b>	
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Grauburgunder</b>	
Qualität	<b>g.U. / QbA</b>	
Land - Region	<b>Deutschland - Nahe</b>	
Alkohol in vol.%	<b>13.50</b>	
Restzucker in g/l	<b>7.50</b>	
Säure in g/l	<b>5.70</b>	
Schwefel freie/ges. in mg/l	<b>42 / 73</b>	
Ausbau / Ausbauart	<b>Holzfass - spontan vergoren</b>	

**Analyse - Quantitative Einschätzung**

wenig->deutlich      signifikant erkennbar

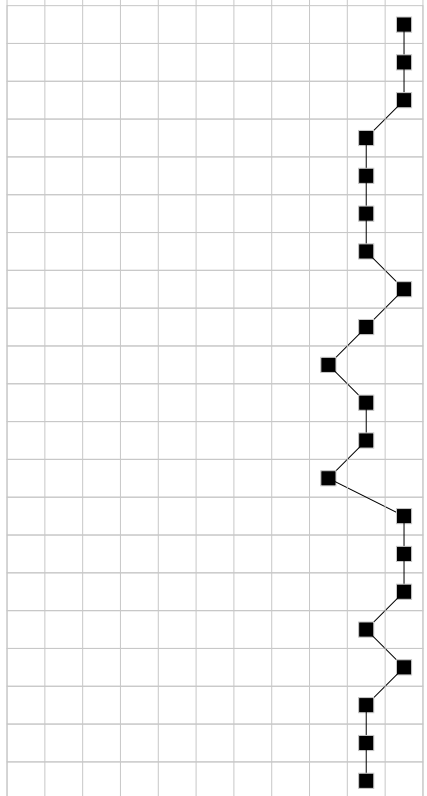
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



**Ranking - Qualitative Einschätzung**

Fehler      trinkbar->optimal

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



**Zusammenfassung**

**Stilistik**

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

**Begeisterungsindex**

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

Potential      2023