# Internationaler PIWI Weinpreis 2020

PAR-System
Copyright Martin Darting

## Quirinus Brut metodo classico
## St.Quirinus
**bewertet am 14.11.2020**

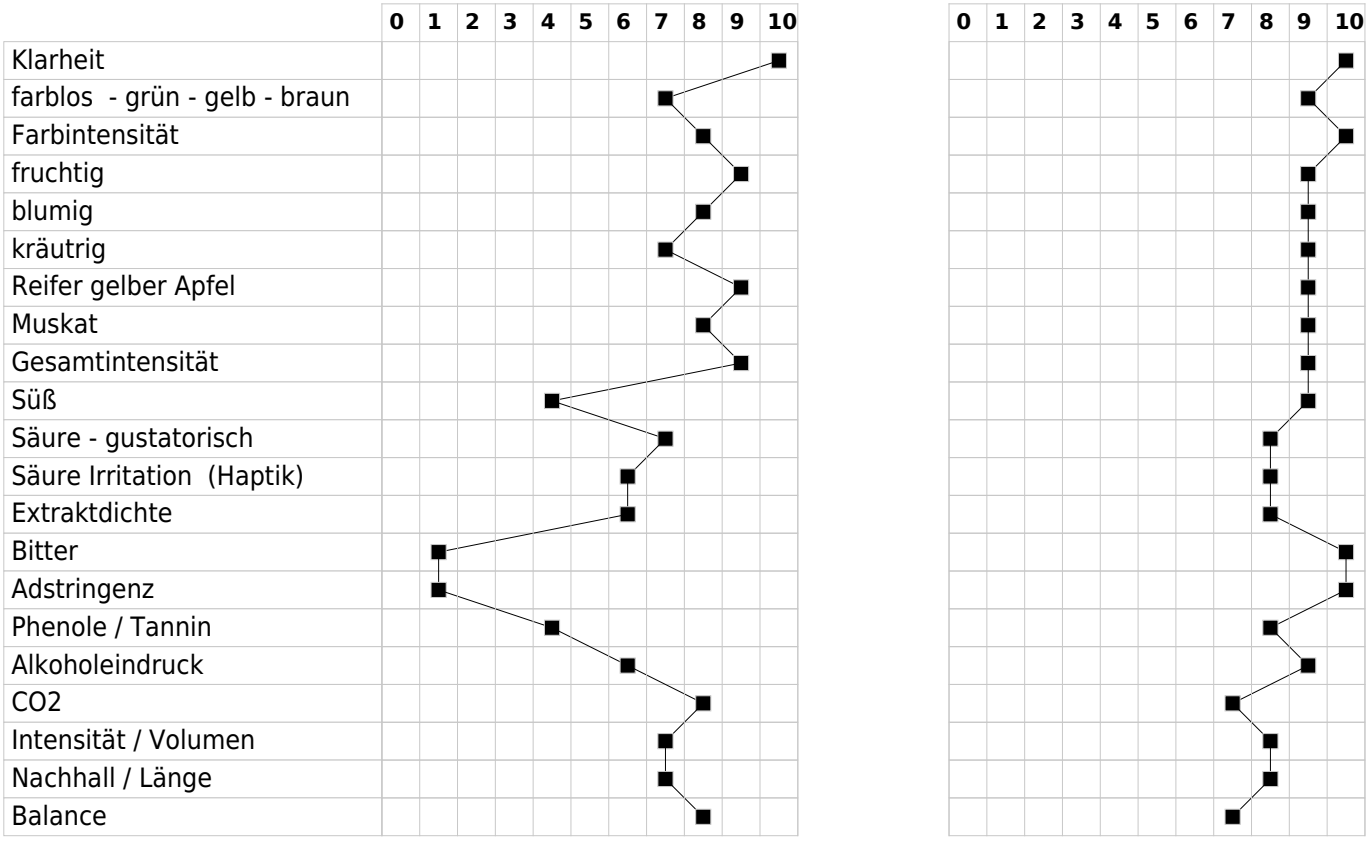
| | | |
|---|---|---|
| **Gesamtpunktzahl** | **87** | **Auszeichnung: Silber** |
| Kategorie | **Spumante** | 46743 |
| Jahrgang | **2016** | |
| Hauptrebsorte / Rebsorten | **Johanniter / Aromera, Bronner** | |
| Qualität | **Vino spumante di qualita** | |
| Land - Region | **Italien - Alto Adige / Südtirol** | |
| Alkohol in vol.% | **12.50** | |
| Restzucker in g/l | | |
| Säure in g/l | | |
| Schwefel freie/ges. in mg/l | | |
| Ausbau / Ausbauart | **Edelstahl - reduktiv** | |

**Analyse - Quantitative Einschätzung**

wenig->deutlich signifikant erkennbar

**Ranking - Qualitative Einschätzung**

Fehler trinkbar->optimal




## 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 2021