# International PIWI Wine Award 2021

## Sweet Ice
## Skærsøgaard Vin
**bewertet am 06.11.2021**

PAR-System
Copyright Martin Darting

| | | |
|---|---|---|
| **Gesamtpunktzahl** | **88** | **Auszeichnung: Silber** |
| Kategorie | **Dessertwein** | 49859 |
| Jahrgang | **2020** | |
| Hauptrebsorte / Rebsorten | **Solaris / Souvignier Gris** | |
| Qualität | **PGI / PGI - Protected Georgraphical Indications** | |
| Land - Region | **Dänemark - Jütland** | |
| Alkohol in vol.% | **13.20** | |
| Restzucker in g/l | **116.00** | |
| Säure in g/l | **9.70** | |
| Schwefel freie/ges. in mg/l | **30/67** | |
| Ausbau / Ausbauart | **Edelstahl - reduktiv** | |

**Analyse - Quantitative Einschätzung**

| | wenig->deutlich / signifikant erkennbar | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Klarheit | | | | | | | | | | | ■ |
| farblos - grün - gelb - braun | | | | | | | | | ■ | | |
| Farbintensität | | | | | | | | | | ■ | |
| fruchtig | | | | | | | | | ■ | | |
| ueberreif-fruchtig | | | | | | | | | ■ | | |
| würzig | | | | | | | | | ■ | | |
| Apfelmost | | | | | | | | | | ■ | |
| Mandarinenschale | | | | | | | | ■ | | | |
| Gesamtintensität | | | | | | | | | ■ | | |
| Süß | | | | | | | | | | | ■ |
| Säure - gustatorisch | | | | | | | | ■ | | | |
| Säure Irritation (Haptik) | | | | | | | ■ | | | | |
| Extraktdichte | | | | | | | | ■ | | | |
| Bitter | | ■ | | | | | | | | | |
| Adstringenz | | | ■ | | | | | | | | |
| Phenole / Tannin | | | | | | ■ | | | | | |
| Alkoholeindruck | | | | | | | | ■ | | | |
| CO2 | | ■ | | | | | | | | | |
| Intensität / Volumen | | | | | | | | | | ■ | |
| Nachhall / Länge | | | | | | | | | ■ | | |
| Balance | | | | | | | | ■ | | | |

**Ranking - Qualitative Einschätzung**

| | Fehler / trinkbar->optimal | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Klarheit | | | | | | | | | | | ■ |
| farblos - grün - gelb - braun | | | | | | | | | | ■ | |
| Farbintensität | | | | | | | | | | | ■ |
| fruchtig | | | | | | | | | | ■ | |
| ueberreif-fruchtig | | | | | | | | | ■ | | |
| würzig | | | | | | | | | | ■ | |
| Apfelmost | | | | | | | | | ■ | | |
| Mandarinenschale | | | | | | | | | | | ■ |
| Gesamtintensität | | | | | | | | | | ■ | |
| Süß | | | | | | | | ■ | | | |
| Säure - gustatorisch | | | | | | | | | | ■ | |
| Säure Irritation (Haptik) | | | | | | | | | | ■ | |
| Extraktdichte | | | | | | | | | | ■ | |
| Bitter | | | | | | | | | | | ■ |
| Adstringenz | | | | | | | | | ■ | | |
| Phenole / Tannin | | | | | | | | | | ■ | |
| Alkoholeindruck | | | | | | | | | ■ | | |
| CO2 | | | | | | | | | | | ■ |
| Intensität / Volumen | | | | | | | | | ■ | | |
| Nachhall / Länge | | | | | | | | | ■ | | |
| Balance | | | | | | | | ■ | | | |

### 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 2025