



Cabaret Noir QbA trocken
Weinmanufaktur Alois Metz
bewertet am 09.11.2021

Gesamtpunktzahl	95	Auszeichnung: Gold
Kategorie	Rotwein	50115
Jahrgang	2019	
Hauptrebsorte / Rebsorten	Cabaret Noir	
Qualität	g.g.A / Deutscher Qualitätswein	
Land - Region	Deutschland - Pfalz	
Alkohol in vol. %	13.85	
Restzucker in g/l	2.00	
Säure in g/l	4.80	
Schwefel freie/ges. in mg/l	27/78	
Ausbau / Ausbauart	Edelstahl/Barrique - oxidativ / spontan vergoren	

Analyse - Quantitative Einschätzung

wenig->deutlich signifikant erkennbar

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Klarheit											■
Violett - Rot - Braun					■						
Farbintensität							■				
würzig							■				
kräutrig							■				
fruchtig					■						
Thymian						■					
Kaffee					■						
Gesamtintensität								■			
Süß	■										
Säure - gustatorisch					■						
Säure Irritation (Haptik)							■				
Extraktstärke								■			
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

											■
											■
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		
									■		

Zusammenfassung

Stilistik

reduktiv - - - oxidativ
modern - - - traditionell

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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 2030