



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - spring

**Weißer Burgunder**  
**Weingut: Weingut Axel Schmitt**  
bewertet am 13.05.2022

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>90</b>	<b>AUSZEICHNUNG: GOLD</b>
Kategorie	<b>Weißwein</b>	
Jahrgang	<b>2021</b>	
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Weißer Burgunder</b>	
Qualität	<b>g.g.A / QbA</b>	
Land - Region	<b>Deutschland - Rheinhessen</b>	
Alkohol in vol.%	<b>12,50</b>	
Restzucker in g/l	<b>4,00</b>	
Säure in g/l	<b>5,20</b>	
Schwefel freie/ges. in mg/l	<b>48,00</b>	
Ausbau	<b>Edelstahl</b>	

	Analyse - Quantitative Einschätzung										
	wenig->deutlich			signifikant erkennbar							
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											10
farblos - grün - gelb - braun						5					
Farbintensität								7			
fruchtig								7			
erdig							6				
gelb-fruchtig							6				
petrichor						5					
Minze						5					
Gesamtintensität								7			
süß		1									
Säure - gustatorisch						5					
Säure Irritation (Haptik)								7			
Extraktichte											
Bitter		1									
Adstringenz		1									
Phenole / Tannin				2							
Alkoholeindruck					4						
CO2		1									
Intensität / Volumen								7			
Nachhall / Länge											10
Balance											10

	Ranking - Qualitative Einschätzung										
	Fehler			trinkbar->optimal							
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10
											10



reduktiv --- oxidativ  
modern --- traditionell

Zusammenfassung										
Stilistik										
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

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

Potential	
2025 2024	



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - spring

**Weißer Burgunder**  
**Weingut: Weingut Axel Schmitt**  
bewertet am 13.05.2022

### Beschreibung

Jung, duftig, blumig. Zarte Apfel- und Ananas-Aromen. Nuancenreich - seidig-zarte Verführung

### Food-Pairing

Sahnige Süppchen, Königsberger Klopse, gedünsteter Fisch