



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

**"Lustiger Tropical Vogel"**  
**Weingut: Hans-Josef Schäfer KG**  
bewertet am 07.10.2022

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>91</b>	<b>AUSZEICHNUNG: GOLD</b>
Kategorie	<b>Weißwein</b>	
Jahrgang	<b>2021</b>	
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Sauvignac</b>	
Qualität	<b>g.g.A / Spätlese</b>	
Land - Region	<b>Deutschland - Rheinhessen</b>	
Alkohol in vol.%	<b>8,11</b>	
Restzucker in g/l	<b>75,90</b>	
Säure in g/l	<b>7,80</b>	
Schwefel freie/ges. in mg/l	<b>18,00</b>	
Ausbau	<b>Edelstahl</b>	

Analyse - Quantitative Einschätzung												
	wenig->deutlich	signifikant erkennbar										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Klarheit												
farblos - grün - gelb - braun												
Farbintensität												
fruchtig												
kräutrig												
gruen-fruchtig												
reife Guadeloupmelone												
gruene Birne												
Gesamtintensität												
süß												
Säure - gustatorisch												
Säure Irritation (Haptik)												
Extraktichte												
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		



reduktiv --- oxidativ  
modern --- traditionell

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

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

Potential	Status-quo	best-before
2026	2024	2022

wenig --- viel



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

**"Lustiger Tropical Vogel"**  
**Weingut: Hans-Josef Schäfer KG**  
bewertet am 07.10.2022

### Beschreibung

Dieser äußerst süße Tropfen fasziniert durch seine Mango-, Litschi- und Papayaaromen. Er erinnert an einen tropischen und exotischen Cocktail. Wir pressen seine gesunden, hochreifen Trauben nach einer Maischstandzeit von 12 Stunden und vergären den Saft im Edelstahlfass. Seine Restsüße hat er durch das Abstoppen der Gärung. Trotzdem ist er nicht zu süß, da seine stabile Säure die große Süße abpuffert. Die hinzugegebene Kohlensäure verbindet die Süße und Fruchtigkeit des Weines zu einem Gaumenschmaus. Die große Liebe jeden Dessertweintrinkers.

### Food-Pairing

Keine. Dieser Wein sollte alleine stehen. Er ist der ideale Apertife oder Digestif.