



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - autumn

**Da Sergio Rosso Organic**  
**Weingut: Mare Magnum Srl**  
bewertet am 09.10.2022

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>91</b>	<b>AUSZEICHNUNG: GOLD</b>
Kategorie	<b>Rotwein</b>	
Jahrgang	<b>2020</b>	
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Merlot / Syrah Nero d'Avola</b>	
Qualität	<b>IGP / IGT</b>	
Land - Region	<b>Italien - Sizilien</b>	
Alkohol in vol. %	<b>13,50</b>	
Restzucker in g/l	<b>9,00</b>	
Säure in g/l	<b>3,00</b>	
Schwefel freie/ges. in mg/l	<b>40,00</b>	
Ausbau	<b>Edelstahl/Holzfass</b>	

	Analyse - Quantitative Einschätzung										
	wenig->deutlich					signifikant erkennbar					
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											●
Violett - Rot - Braun											●
Farbintensität											●
rot-beerig											●
würzig											●
balsamisch											●
Schwarzer Pfeffer											●
Cassis											●
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
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●



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	

wenig --- viel

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

Potential	Status-quo	best-before
2025	2023	2024



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - autumn

### Da Sergio Rosso Organic Weingut: Mare Magnum Srl

bewertet am 09.10.2022

#### Beschreibung

Color: Dark blue-red

Aroma: Fresh aromas of plum and blackberry with hints of herbs, spices and oak along with notes of chocolate.

Taste: Very fresh taste, of berries, with soft tannins and oak character with notes of cherry, rosehips, sloes and herbs.

#### Food-Pairing

Food pairing: Goes well with appetizers, pastas, aged cheese and fried and grilled meat of pork, lamb and beef.