



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Freigeist weiß

Weingut: Biowingut Christian & Thomas Weiss

bewertet am 03.05.2024

Gesamtpunktzahl	88	AUSZEICHNUNG: SILVER
Kategorie	Weißwein	
Jahrgang	2023	
Hauptrebsorte / Rebsorten	Rheinriesling / Grüner Veltliner	
Qualität	Qualitätswein	
Land - Region	Österreich - Burgenland - Neusiedlersee	
Alkohol in vol.%	12,50	
Restzucker in g/l	1,00	
Säure in g/l	6,00	
Schwefel freie/ges. in mg/l		
Ausbau	Edelstahl	

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

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



reduktiv --- oxidativ
modern --- traditionell
wenig --- viel

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									
2025	2024	2024									



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Freigeist weiß

Weingut: Bioweingut Christian & Thomas Weiss

bewertet am 03.05.2024

Beschreibung

Eine intensive gelbe Farbe im Glas, in der Nase an Birnen, Marillen und reife Quitten erinnernd. Am Gaumen setzt sich die Marille und Birne durch, dazu gesellen sich noch Aromen von exotischen Früchten. Die milde Säure und seine Süffigkeit verleihen dem Wein einen kräftigen aber weichen Abgang, der nach einem zweiten Glas verlangt.

Food-Pairing

Servierempfehlung: zu Nudelgerichten, Ragout oder Wildgerichten, großen Braten, Bratwurst