



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Spätburgunder Rosé Nahe
Weingut: Weingut Forster
bewertet am 03.05.2024

Gesamtpunktzahl	95	AUSZEICHNUNG: GOLD
Kategorie	Roséwein	
Jahrgang	2023	
Hauptrebsorte / Rebsorten	Spätburgunder	
Qualität	g.U. / QbA	
Land - Region	Deutschland - Nahe	
Alkohol in vol.%	11,50	
Restzucker in g/l	4,70	
Säure in g/l	6,10	
Schwefel freie/ges. in mg/l	39,00	
Ausbau	Edelstahl	

	Analyse - Quantitative Einschätzung										
	wenig->deutlich					signifikant erkennbar					
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											
violett - lachs - zwiesel											
Farbintensität											
fruchtig											
balsamisch											
rot-beerig											
würzig											
Johannisbeere											
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
	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	Status-quo	best-before									
2025	2024	2024									



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Spätburgunder Rosé Nahe
Weingut: Weingut Forster
bewertet am 03.05.2024

Beschreibung

feiner Duft nach Erdbeeren, Fülle ist gut eingebunden in die lebendige Mineralität

Food-Pairing

zu gegrilltem Lachs mit Bandnudeln oder Salat mit gebratener Putenbrust