



PAR-System  
Copyright Martin Darting

**TEMPRANILLO CLÀSSIC**  
bewertet am 05.12.2009

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>85</b>											
ID	55											
Jahrgang	2008											
Hauptrebsorte / Rebsorten	Tempranillo											
Qualität	DO											
Land - Region	Spanien - Penedés											
Restzucker in g/l	0.40											
Alkohol in vol.%	13.00											
Säure in g/l	4.20											
Ausbau	Edelstahl/Holzfass											
Fehlerfrei	ja											
Fehler												
Mängel/Fehler/Krankheiten												
Ausbauart (reduktiv - - - oxidativ)	<table border="1"> <tr> <td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> </table>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

**Auszeichnung: Silber**

**Quantitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - rot - violett										■	■
Konsistenz / Viskosität								■			
fruchtig											■
Sauerkirsche										■	
Pflaume								■			
Gesamtintensität										■	
Süß				■							
Sauer					■						
Salzig, Mineralisch / Extrakt				■							
Bitter			■								
Phenole / Tannin				■							
Adstringenz			■								
Alkoholeindruck						■					
CO2		■									
Intensität / Volumen								■			
Nachhall / Länge				■							
Balance							■				

**Qualitative Einschätzung**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
braun - rot - violett											■
Konsistenz / Viskosität									■		
fruchtig										■	
Sauerkirsche											■
Pflaume											■
Gesamtintensität											■
Süß											■
Sauer											■
Salzig, Mineralisch / Extrakt											■
Bitter										■	
Phenole / Tannin										■	
Adstringenz										■	
Alkoholeindruck										■	
CO2										■	
Intensität / Volumen										■	
Nachhall / Länge										■	
Balance										■	

Potential bis zu Jahr **2010**

Bemerkung

**junger frischer quicklebendiger Rotwein, im Sommer gekühlt zu gegrillter Forelle oder Bachsaibling perfekt.**