



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

### Souvignier Gris Winery: Weingut Eva Vollmer rated 07.10.2022

<b>Total points</b>	<b>94</b>	<b>AWARD: GOLD</b>
Category	white wine	
Vintage	2021	
Primary grape / grape varieties	Souvignier gris	
Quality	g.U. / Deutscher Qualitätswein	
Country - region	Deutschland - Rheinhessen	
Alcohol in vol.%	13,30	
Residual sugar in g/l	3,80	
Acid in g/l	7,20	
Sulphur free/total in mg/l	38,00	
Aged in	Steel barrel	

	analysis - intensity assessment										
	little->clearly significantly recognisable										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Clarity											●
colorless-green-yellow-brown							●				●
Color intensity							●				●
fruity							●				●
balsamic											●
minerality							●				●
Ananas, Lychee											●
Heu											●
Intensity											●
Sweet						●					●
Acid - gustatory											●
Acid Irritation (haptic)											●
Salty, mineral / extract						●					●
Bitter		●									
Astringency		●									
Phenole / tannin											●
Alcohol impression											●
CO <sup>2</sup>											●
Intensity / volume											●
Length / finish											●
Balance											●

	ranking - quality assessment										
	Fault drinkable->perfect										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●



reductive --- oxidative  
modern --- traditional

Summary										
stylistics										
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
					●					
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
					●					

little --- much

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

Potential	Status-quo	best-before
2025	2024	2023



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

### **Souvignier Gris**

**Winery: Weingut Eva Vollmer**

rated 07.10.2022

#### **Description**

Unbeschreiblich lecker! Die Nase wird mit kräftigen gelben Aromen geflutet und verspricht Tiefgang. Die Zunge freut sich auf nussige Aromen mit aufblitzender Quitte. Peppig und gleichzeitig wohltuend cremig am Gaumen setzt jeder Schluck ein großartiges Finale. In seinem Gesamtauftritt ist er mindestens auf Augenhöhe mit Weinen vom Grauburgunder, wenn nicht sogar einen halben Kopf größer.

#### **Food-Pairing**

Sämige Pastagerichte, Spargel, Fischgerichte und Geflügel