



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

Seyval Blanc
Winery: Zaungässler Weine
rated 07.10.2022

Total points	80
Category	white wine
Vintage	2021
Primary grape / grape varieties	Seyval Blanc
Quality	PGI / AOC
Country - region	Liechtenstein - Eschnerberg
Alcohol in vol.%	12,00
Residual sugar in g/l	6,50
Acid in g/l	7,10
Sulphur free/total in mg/l	35,00
Aged in	Steel barrel

		analysis - intensity assessment										
		little->clearly					significantly recognisable					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Clarity												10
colorless-green-yellow-brown		1										
Color intensity						4						
fruity												7
floral, flowery												7
herbal												5
Zitrus gelber Apfel												6
Robiniensblueten												6
Intensity												5
Sweet												3
Acid - gustatory												4
Acid Irritation (haptic)												4
Salty, mineral / extract												4
Bitter												1
Astringency												1
Phenole / tannin												2
Alcohol impression												4
CO ²												2
Intensity / volume												4
Length / finish												4
Balance												4

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

Potential	Status-quo	best-before
2022	2023	2022



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

Seyval Blanc

Winery: Zaungässler Weine

rated 07.10.2022

Description

Dieser Weisswein hat ein perfekt ausgeglichenes Süsse- / Säureverhältnis. Das Bukett zeigt eine schöne Citrus-, Melonen- und Birnenfrucht mit einer feinen Pfefferminznote. Am Gaumen zeigt sich Banane mit etwas Honig. Er ist sehr saftig aufgestellt, sowie aromatisch anhalten im Abgang.

Food-Pairing

Apéro riche, Fischgerichte, leichten Speisen, Spargelgerichte. Im Winter hervorragend zu Fondue und Raclette.