

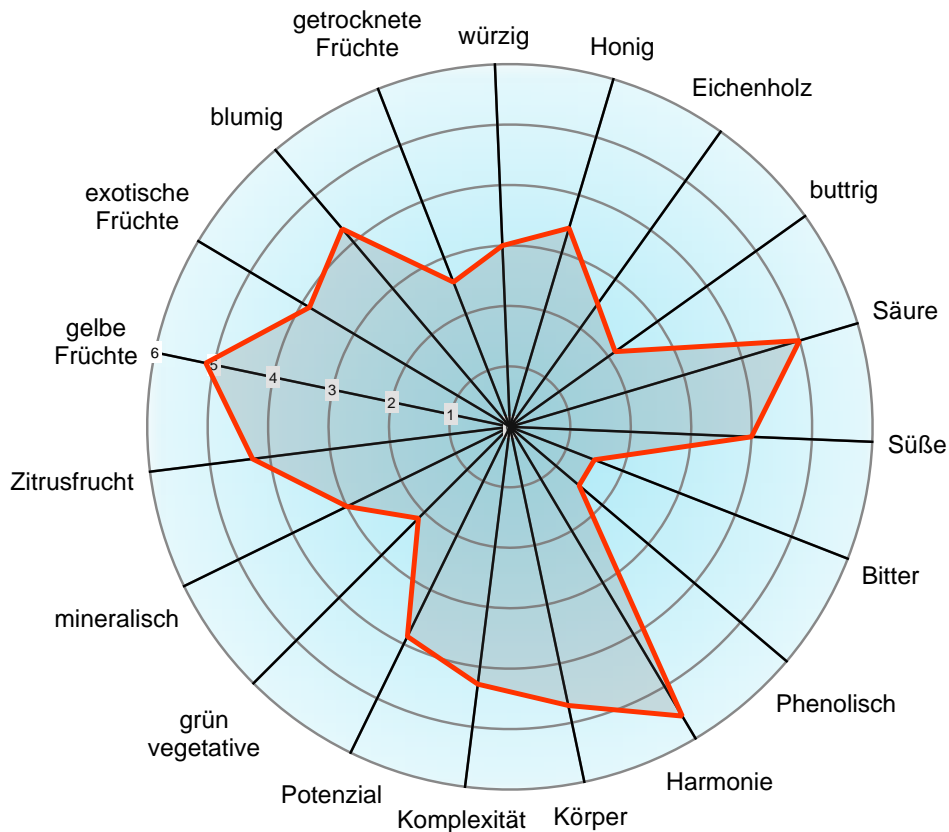
Internationaler Weinpreis MUNDUSvini

Sample 210149

**2009er Grauburgunder Spätlese trocken "Alte Reben"
Siebeldingen im Sonnenschein**

83

Points/Punkte



Geruch

grün / vegetative	2,1
mineralisch	3,0
Zitrusfrucht	4,3
gelbe Früchte	5,1
exotische Früchte	3,9

Geschmack

blumig	4,3
getrocknete	2,6
würzig	3,0
Honig	3,4
Eichenholz	2,5
buttrig	2,1

Gesamteindruck

Säure	5,0
Süße	4,0
Bitter	1,5
Phenolisch	1,5
Harmonie	5,6
Körper	4,7
Komplexität	4,3
Potenzial	3,9

max = 10

Fehler (1 / 2 Flasche)

Böckser	0%	buttrig / laktisch	0%
Muff / Kork	0%	Oxidation	0%
pilzig	0%	UTA	0%
Ethylacetat	0%		0%
mikrobiologisch	0%		

Kategorie/Category:

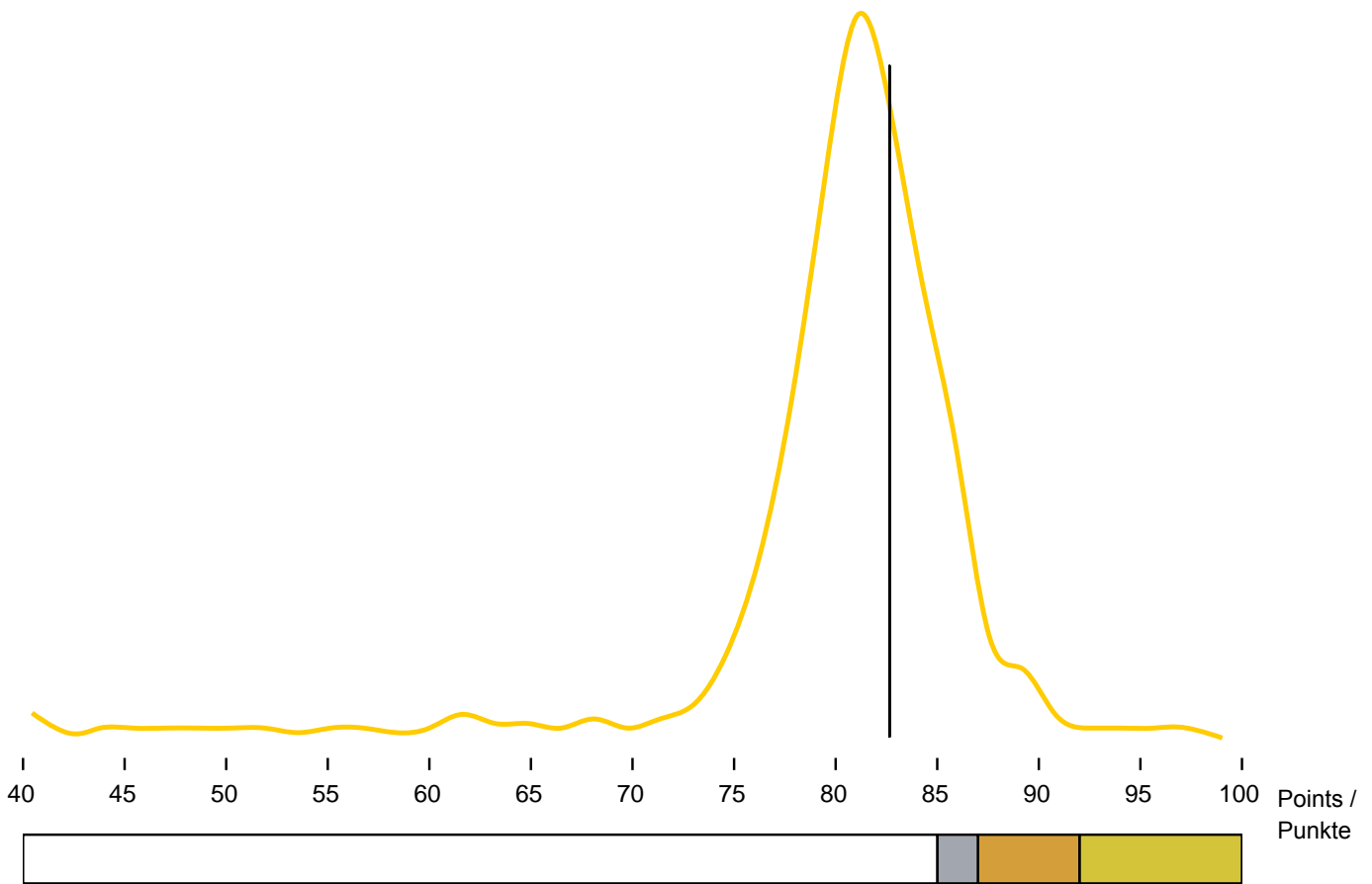
1.1.2: 4,1 bis 12 g/l Restzucker / sucres résiduel

Probe/Sample 210149

Neustadt, 14.09.2010

2009er Grauburgunder Spätlese trocken "Alte Reben" Siebeldingen im Sonnenschein

755 Proben/Samples



Großer Internationaler Weinpreis MUNDUSvini

Verkostung:

Das Bewertungsschema der Verkostung entspricht dem Schema des Internationalen Oenologen-Verbandes (UIOE) und der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV), welches für internationale Verkostungen entwickelt wurde. Dies ist ein mathematisches Schema, das für die Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie/ Gesamteindruck jeweils gewichtete Punktzahlen vorsieht. Im Idealfall kann ein Wein in Summe der Kriterien 100 Punkte erreichen. Jeder Wein wird von einer Kommission, die sich jeweils aus 5-7 Juroren zusammensetzt, verkostet und bewertet.

Entsprechend dem Reglement der OIV dürfen maximal ein Drittel der eingereichten Produkte prämiert werden.

Um Ihnen einen kleinen Einblick in die Arbeit unserer Verkoster zu bieten, erhalten Sie ein Beispiel der Verkostungsbögen, nach dem bei dem Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini bewertet wird.

Aufgrund dieser Bewertung ergibt sich eine Auswertung Ihres Produktes in den einzelnen Kategorien Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie/ Gesamteindruck.

Internationaler Weinpreis MUNDUSvini 2010

Verkoster: _____ Jury Flight Jahrgang Sample
Musterbogen: 31 12 2007 12062



Kategorie

Stillwein rot mit intensivem Farbpotenzial bis 4 g/l Restzucker

12062		Sehr gut Excellent				Unbefriedigend Unsufficient
AUSSEHEN VISUAL	Klarheit Limpidity	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (1)
	Farbnuance Colour (aspect)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)
GERUCH NOSE	Reintönigkeit Genuiness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)
	Intensität Intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)
	Qualität Quality	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)
GESCHMACK TASTE	Reintönigkeit Genuiness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)
	Intensität Intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)
	Abgang Persistence	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)
	Qualität Quality	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)
Gesamteindruck Overall Judgement		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)
Plädoyer für Auszeichnung Plädoyer for award		<input type="checkbox"/> (100)	<input type="checkbox"/> (87)	<input type="checkbox"/> (74)	<input type="checkbox"/> (59)	<input type="checkbox"/> (40)
		<input type="checkbox"/> Großes Gold Grand Gold	<input type="checkbox"/> Gold Gold	<input type="checkbox"/> Silber Silver	<input type="checkbox"/> Kein None	

Bemerkungen

Signature of judge
Signature of chairman of jury

Geruch

	0	3	6	9		0	3	6	9
grün / vegetative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	würzig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Minze / Eukalyptus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	rauchig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beerfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kaffee / schokoladig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kirsche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eichenholz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
marmeladig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	animalisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
getrocknete Früchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Geschmack

Säure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bitter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süße	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Adstringenz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gesamteindruck

Harmonie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Komplexität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Körper	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Potenzial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fehler

	ja	nein		ja	nein		ja	nein
Böckser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ethylacetat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Oxidation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muff / Kork	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	mikrobiologisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Braunfärbung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
erdig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brettanomyces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mäusel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Flasche angefordert

© MUNDUSvini GmbH 2010

Ergebnisse / Results:

2009er Grauburgunder Spätlese trocken "Alte Reben" Siebeldingen im Sonnenschein

