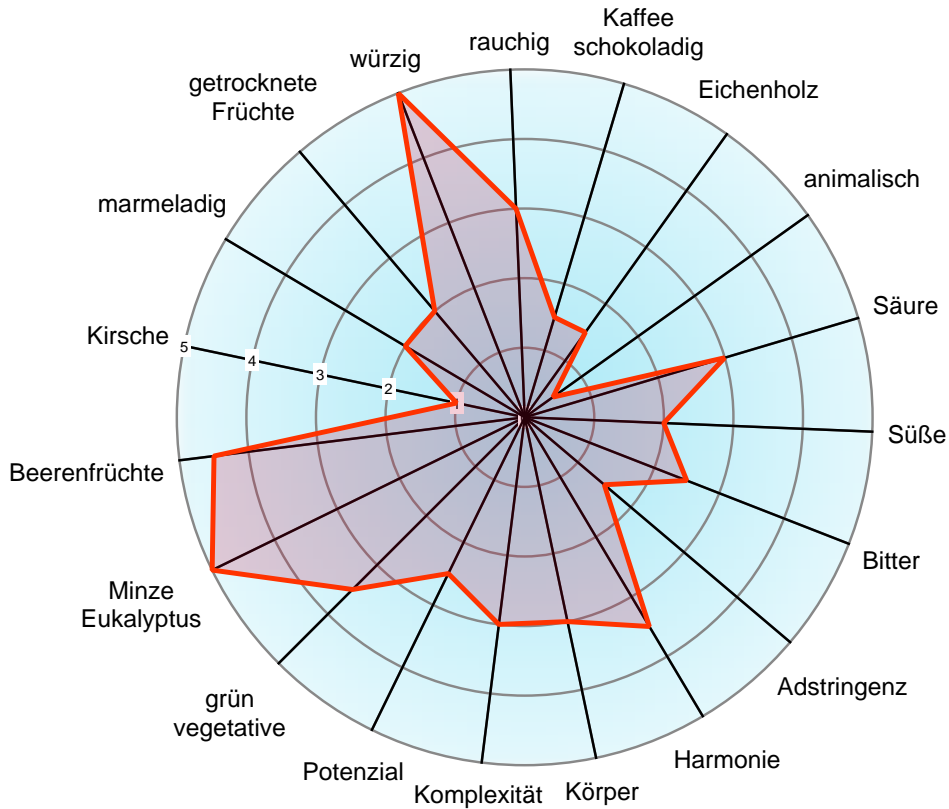


Internationaler Weinpreis MUNDUS VINI 2011



Sample 368225

Weber 2009 Pinot Meunier trocken



Geruch

| | |
|-------------------|-----|
| grün / vegetative | 3,5 |
| Minze / | 5,0 |
| Beerenfrüchte | 4,5 |
| Kirsche | 1,0 |
| marmeladig | 2,0 |

Geschmack

| | |
|-------------|-----|
| getrocknete | 2,0 |
| würzig | 5,0 |
| rauchig | 3,0 |
| Kaffee / | 1,5 |
| Eichenholz | 1,5 |
| animalisch | 0,5 |

Gesamteindruck

| | |
|-------------|-----|
| Harmonie | 3,5 |
| Körper | 3,0 |
| Komplexität | 3,0 |
| Potenzial | 2,5 |

max = 10

Fehler (1 / 2 Flasche)

| | | | |
|-----------------|----|---------------|----|
| Böckser | 0% | Brettanomyces | 0% |
| Muff / Kork | 0% | Oxidation | 0% |
| erdig | 0% | Braunfärbung | 0% |
| Ethylacetat | 0% | Mäuseln | 0% |
| mikrobiologisch | 0% | | |

Kategorie/Category:

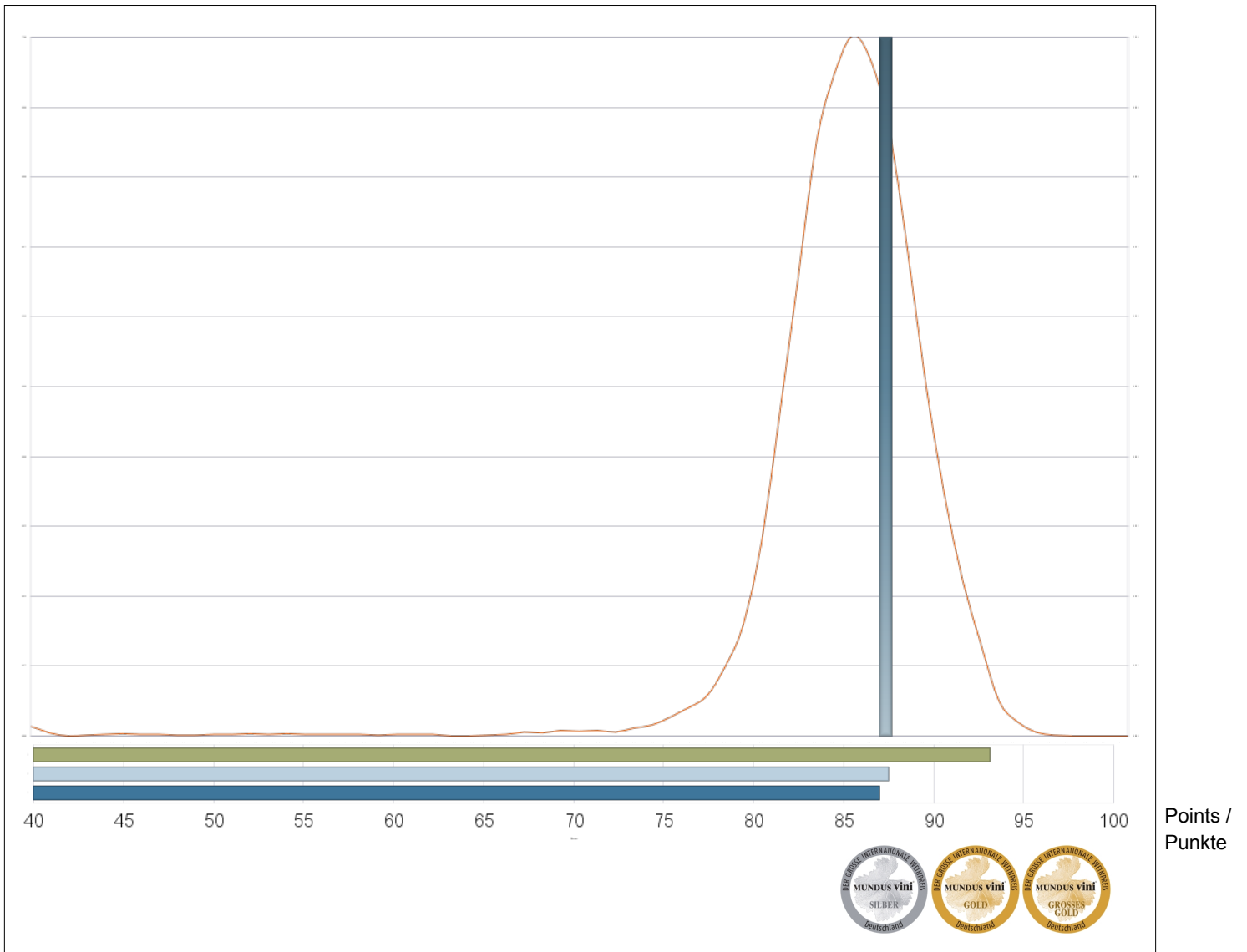
3.1.1.1: Stillwein rot mit moderatem Farbpotenzial bis 4 g/l Restzucker

Probe/Sample 368225

Neustadt, 09.09.2011

Weber 2009 Pinot Meunier trocken

2521 Proben/Samples



Großer Internationaler Weinpreis MUNDUSvini

Verkostung:

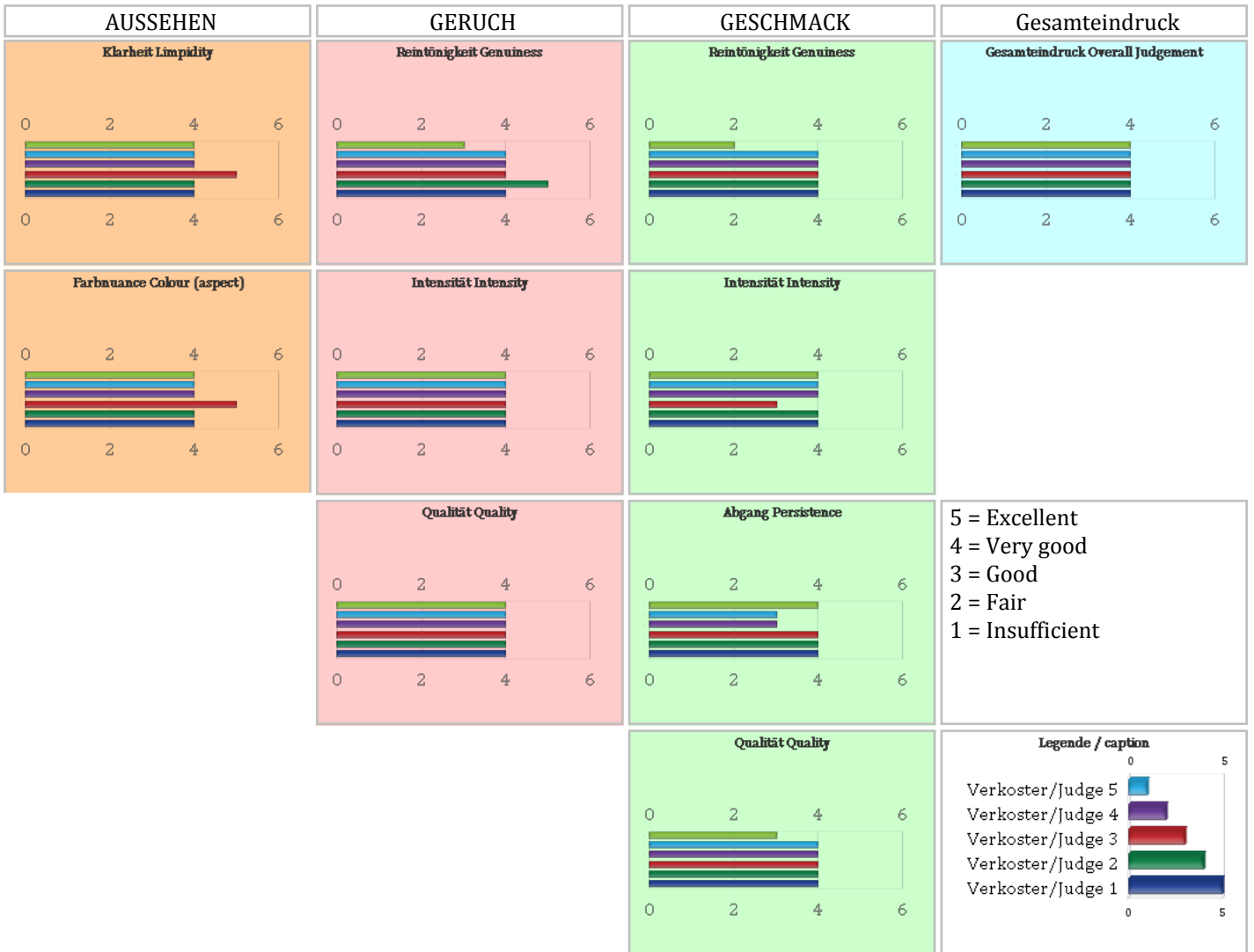
Das Bewertungsschema der Verkostung entspricht dem Schema des Internationalen Oenologen-Verbandes (UIOE) und der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV), welches für internationale Verkostungen entwickelt wurde. Dies ist ein mathematisches Schema, das für die Kriterien Aussehen, Geruch, 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 MUNDUS VINI 2011 | | 1 344017 001865 | | 1 007061 000245 | | MUNDUS vini [®] + | |
| Verkoster | | Jury | Flight | Jahrgang | Sample | | | | |
| | | 7 | 6 | 2008 | 6100 | | | | |
| Kategorie: Stillwein rot bis 4 g/l Restzucker | | | | | | | | | |
| 6100 | | 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) | | | |
| | | (100) | (87) | (74) | (59) | (40) | | | |
| Plädoyer für Auszeichnung Pladoyer for award | | <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 | | | | | |
| + | | 344017 stillweinrot de 06.09.2011 08:47:42 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 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"/> |
| Beerenfrüchte | <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"/> | Mäuseln | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Flasche angefordert | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | © MUNDUS VINI GmbH 2011 | | + | | | |

Ergebnisse / Results:
Weber 2009 Pinot Meunier trocken



MUNDUS vini®

DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



Weber 2009 Pinot Meunier trocken


**Weingut Helmut Weber Inhaber Hermann Weber
Gau-Algesheim**

Neustadt an der Weinstraße,
im September 2011


Prof. Dr. Ulrich Fischer, Vorstand


Susanne Denzer, Vorstand


Robert Joseph, Vorstand


Edmund J. Diesler, Vorstand


Christoph Meininger, Geschäftsführung


Michael Hornickel, Vorstand