



# Weinprämierung

## ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 – spring

**Gold** für:  
Bio Solombra Cabernet Sauvignon  
Bonarda  
Jahrgang 2021





# Ergebnisse der Weinanalyse

## Gesamtpunktzahl

Es haben insgesamt 543 Weine am Wettbewerb teilgenommen. Dabei hat der Bio Solombra Cabernet Sauvignon Bonarda überdurchschnittlich abgeschnitten.

Er erreichte **überragend gute 91 von 100 Punkten**.

**Eine Bewertung von 90 – 95 PAR-Punkte bezeichnet:**

**Erstklassige Weine**, internationale Spitze, die zu den ausdrucksstärksten ihrer Art gehören. Deutliche volumenreiche Konzentrationen sensoaktiver Inhaltsstoffe, absolute Reintönigkeit und markante Charaktereigenschaften sind gegeben.

## Zusammenfassung

Die **Stilistik** beschreibt die Art, wie der Wein ausgebaut wurde. **Reduktiv** bedeutet, dass der Wein weitgehend unter Sauerstoffabschluss vergoren, ausgebaut und abgefüllt wurde. Ein reduktiver Stil zeichnet sich in der Regel durch ein besonders blumigen, spritzig-fruchtigen Geschmack aus, mit vielen Primär- und Gäraromen. Oxidativ ist der Gegenpart und beschreibt die Beeinflussung der Reifung des Weins durch Sauerstoffaustausch. **Oxidative** Weine enthalten sogenannte Tertiäraromen, die oft einen süßeren Geschmack befördern.

Die Einordnung nach **moderner und traditioneller Stilistik**, beschreibt, ob es sich eher um einen farbintensiven Wein mit kräftigen Noten handelt (modern) oder ob der Körper schlanker und der Wein weniger farbintensiv sein darf (traditionell).

Das Potential beschreibt die **Lagerfähigkeit** des Weins (JG 2021), welche bis 2026 eingeordnet wurde. Die optimale **Trinkreife** soll 2024 erreicht sein.

		Zusammenfassung										
		Stilistik										
reduktiv - - - oxidativ		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
modern - - - traditionell		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

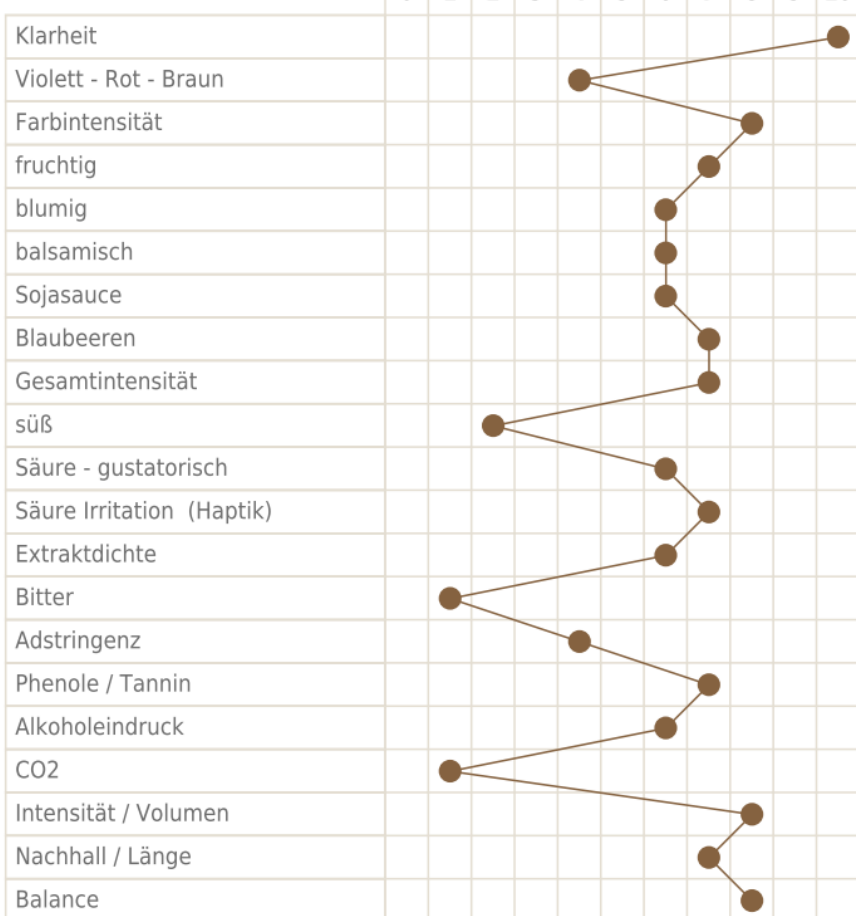
**Potential**  
2026/2024

# Quantitative und qualitative Ergebnisse der Weinanalyse

Analyse - Quantitative Einschätzung

wenig->deutlich    signifikant erkennbar

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

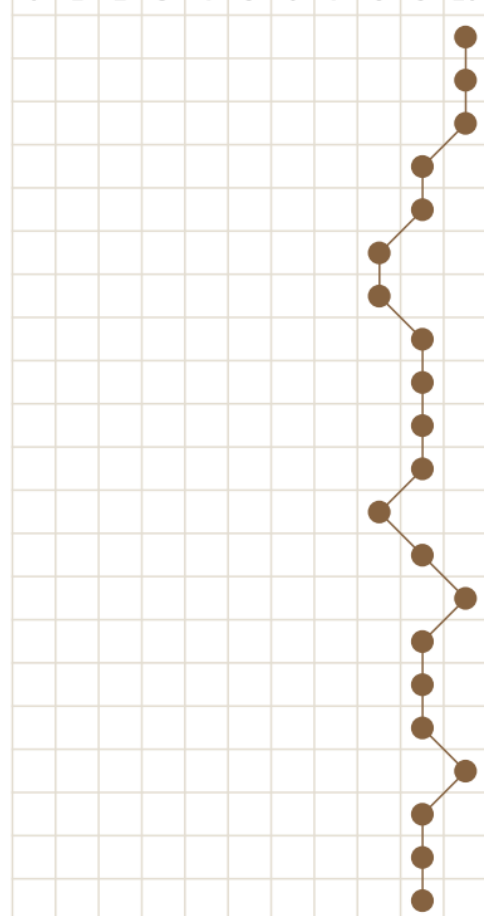


Ranking - Qualitative Einschätzung

Fehler

trinkbar->optimal

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Die **quantitative Einschätzung** gibt die Ausprägung bestimmter Eigenschaften im Wein an.

Die **qualitative Bewertung** bewertet die Qualität dieser Eigenschaften des Weins.

**Überdurchschnittlich** bzw. als optimal wird die **Farbintensität und Klarheit des Weins** bewertet, ebenso die **wenigen Bitterstoffe** und der optimale **CO<sub>2</sub>-Gehalt**.

**Blaubeere** ist mit 9 Punkten das fast optimal eingeschätzte Aroma des Weins, ebenso mit 9 Punkten bewertet sind Adstringenz und Tannine des Weins.



# Artikeldetails

Artikelname:	Bio Solombra Cabernet Sauvignon Bonarda
Artikelnummer:	3502201
Inhalt:	0,75 l
Stk. in VPE:	6 Stk.
EAN:	4013320186602
EAN VPE:	4013320186633
UVP:	6,99 €
Handelspartner:	La Riojana, Argentinien

„Bioweine aus aller Welt – in allen Farben, allen Stilrichtungen und all ihren regionalen Ausprägungen – das ist der ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL. Seit mehr als einem Jahrzehnt zeigt er, was ‚bio‘ alles kann, wie sich die Szene weltweit entwickelt und welche Trends sie umtreibt. Dass die Verkostung das leisten kann – objektiv und transparent – liegt auch an ihrem anspruchsvollen Verkostungstool: PAR®“

Quelle: <https://winesystem.de/de>

Ergebnisse zusammengestellt von GEPA  
Sortimentsabteilung Alexandra Bleuel



24.11.2022