



Zusammenfassung 2025

FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

Verkostungsergebnisse - 2025



Guten Tag,
wir danken Ihnen für Ihre Teilnahme am diesjährigen Wettbewerb und teilen Ihnen nachfolgend die Verkostungsergebnisse Ihrer Proben mit.

N° 307806

Wein

*Hammel & Cie tag am Meer - Sauvignon Blanc - - 2.
Pfalz - Mittelhaardt / Deutsche Weinstraße - Weiß 2024*

Ihre Bewertung

87 / 100

Ergebnisse

Gold 2025

Durchschnitt der Jury

83.93 / 100

Durchschnitt des Wettbewerbs

83.23 / 100 (Gesamtdurchschnitt, alle Teilnehmer)



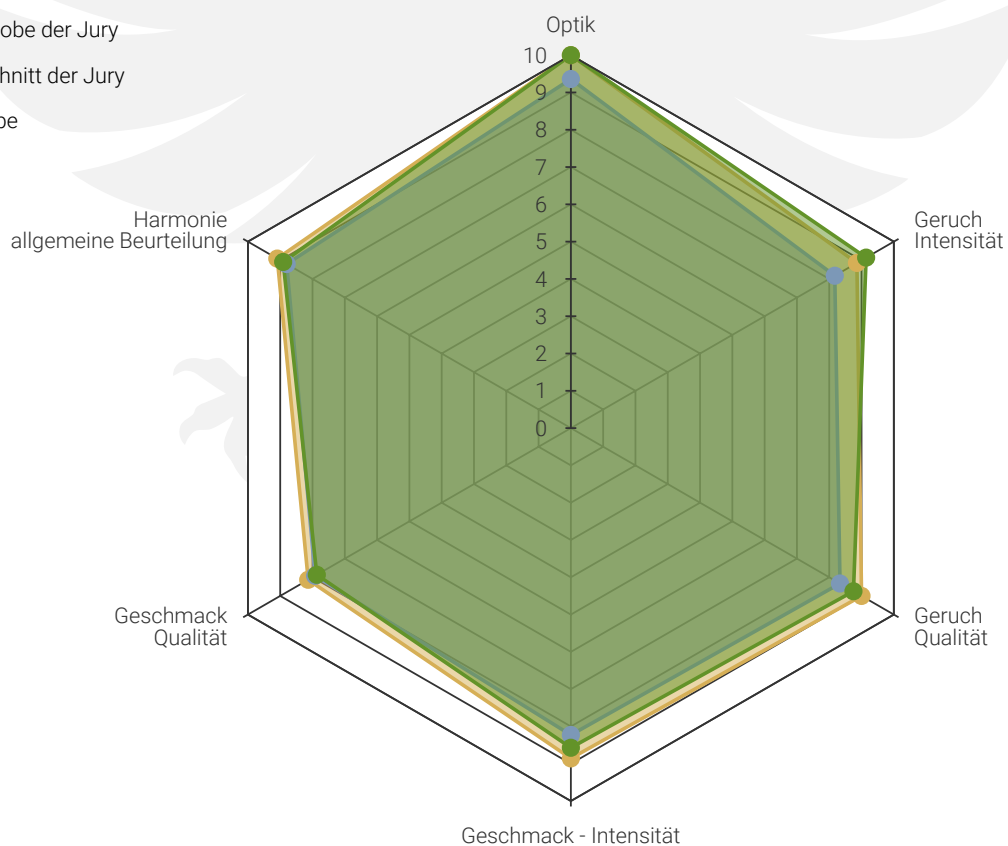
Ihre Bewertungen im Einzelnen

| Optik | Geruch - Intensität | Geruch - Qualität | Geschmack - Intensität | Geschmack - Qualität | Harmonie - allgemeine Beurteilung |
|---------|---------------------|-------------------|------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| 15 / 15 | 12.8 / 14 | 14 / 16 | 12 / 14 | 23.6 / 30 | 9.8 / 11 |

Beste Probe der Jury

Durchschnitt der Jury

Ihre Probe





DIPLOM 2025

Gold

VERGEBEN AN
Weingut Hammel & Cie. GmbH

FÜR

N° 307806

**Pfalz - Mittelhaardt / Deutsche Weinstraße - Qualitätswein (QbA) /
Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Wein g.U.) -
Deutschland**

**Hammel & Cie tag am Meer - Sauvignon Blanc -
Weiß 2024**

Los : 5125037002225

Michael Kammermeier
Honorary President,
Chef, JRE - Jeunes
Restaurateurs member

Victor Gomez
Tasting Director

Maturin Craplet
Competition Director