



# 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.

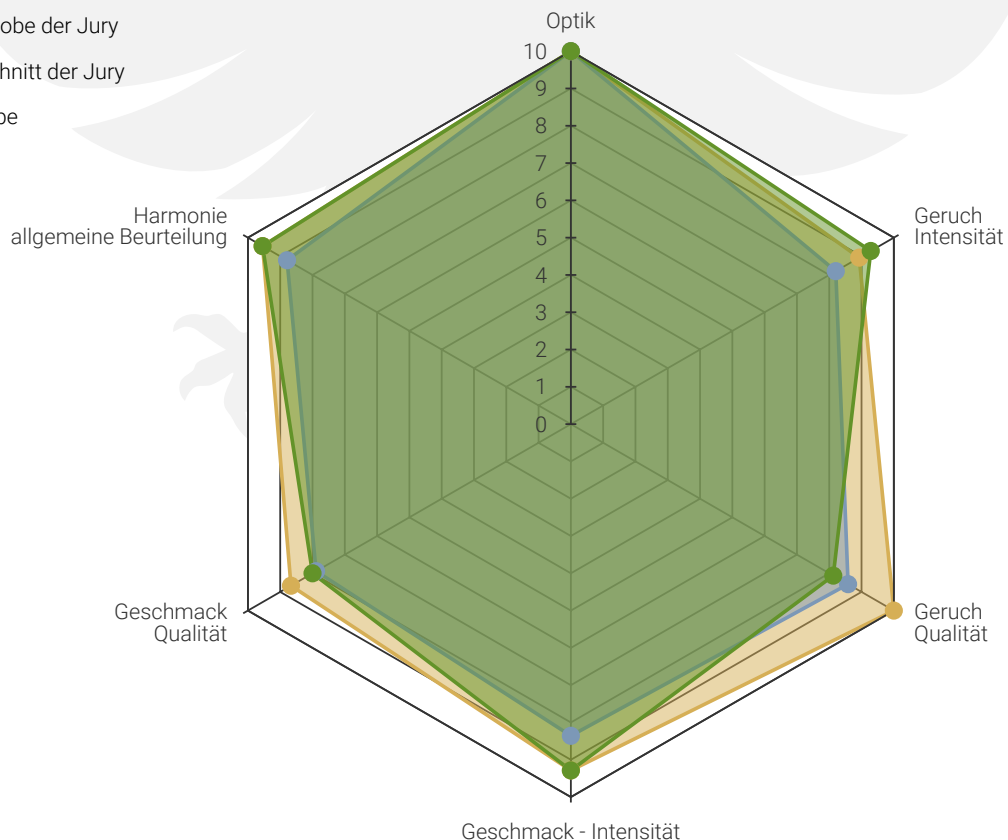
**N°** 307883  
**Wein** Hammel & cie Grüner Veltliner Brut - Klassische Methode - 2. Pfalz - Mittelhaardt / Deutsche Weinstraße - Weiß 2022  
**Ihre Bewertung** 89 / 100  
**Ergebnisse** Gold 2025  
**Durchschnitt der Jury** 85.4 / 100  
**Durchschnitt des Wettbewerbs** 83.23 / 100 (Gesamtdurchschnitt, alle Teilnehmer)



### Ihre Bewertungen im Einzelnen

Optik	Geruch - Intensität	Geruch - Qualität	Geschmack - Intensität	Geschmack - Qualität	Harmonie - allgemeine Beurteilung
15 / 15	13 / 14	13 / 16	13 / 14	24 / 30	10.5 / 11

- Beste Probe der Jury
- Durchschnitt der Jury
- Ihre Probe





# DIPLOM 2025

## Gold

**VERGEBEN AN**  
**Weingut Hammel & Cie. GmbH**

**FÜR**

N° 307883

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

**Hammel & cie Grüner Veltliner Brut - Klassische Methode Herb  
(Brut)**

**Weiß 2022**

**Los : 51250371024**

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

**Victor Gomez**  
Tasting Director

**Maturin Craplet**  
Competition Director