



# 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°** 307862

**Wein**

*Hammel & Cie vom Herrenberg Spätburgunder - 2.  
Pfalz - Mittelhaardt / Deutsche Weinstraße - Rot 2020*

**Ihre Bewertung**

90 / 100

**Ergebnisse**

Gold 2025

**Durchschnitt der Jury**

83.93 / 100

**Durchschnitt des Wettbewerbs**

83.23 / 100 (Gesamtdurchschnitt, alle Teilnehmer)



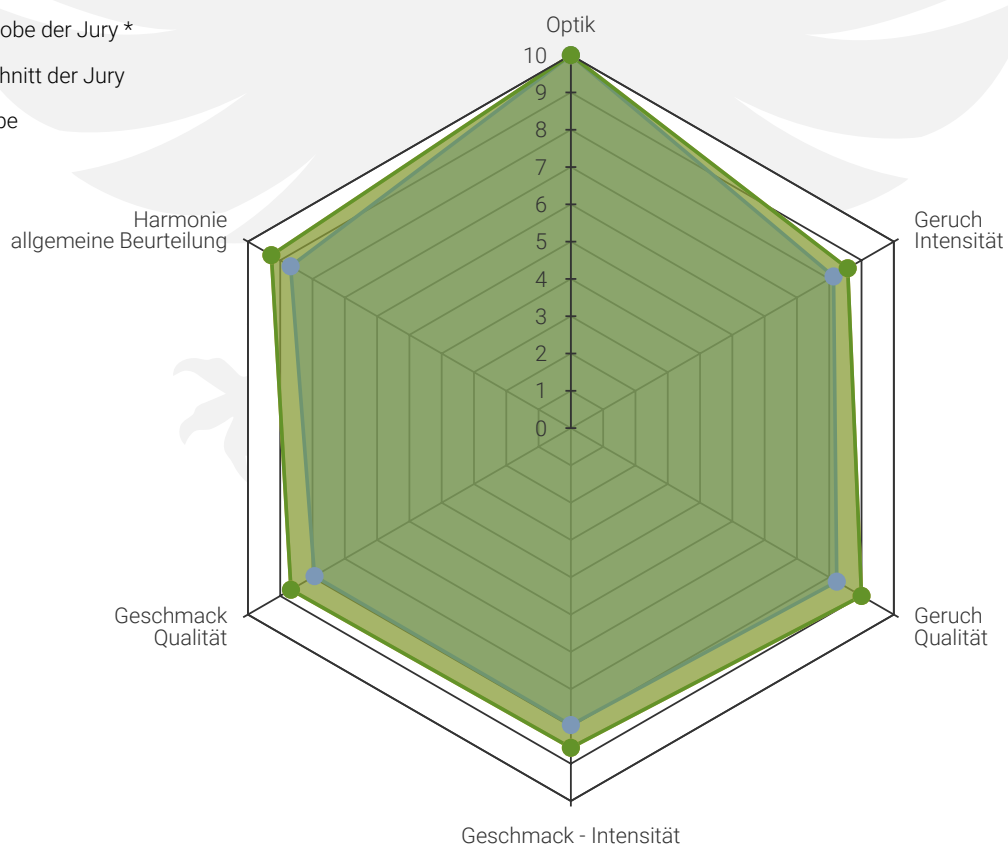
### Ihre Bewertungen im Einzelnen

Optik	Geruch - Intensität	Geruch - Qualität	Geschmack - Intensität	Geschmack - Qualität	Harmonie - allgemeine Beurteilung
15 / 15	12 / 14	14.4 / 16	12 / 14	26 / 30	10.2 / 11

Beste Probe der Jury \*

Durchschnitt der Jury

Ihre Probe



\* Ihre Probe wurde von der Jury als beste Probe bewertet.



# DIPLOM 2025

## Gold

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

**FÜR**

N° 307862

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

**Hammel & Cie vom Herrenberg Spätburgunder**

**Rot 2020**

**Los : 51250379523**

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

**Victor Gomez**  
Tasting Director

**Maturin Craplet**  
Competition Director