



# 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.

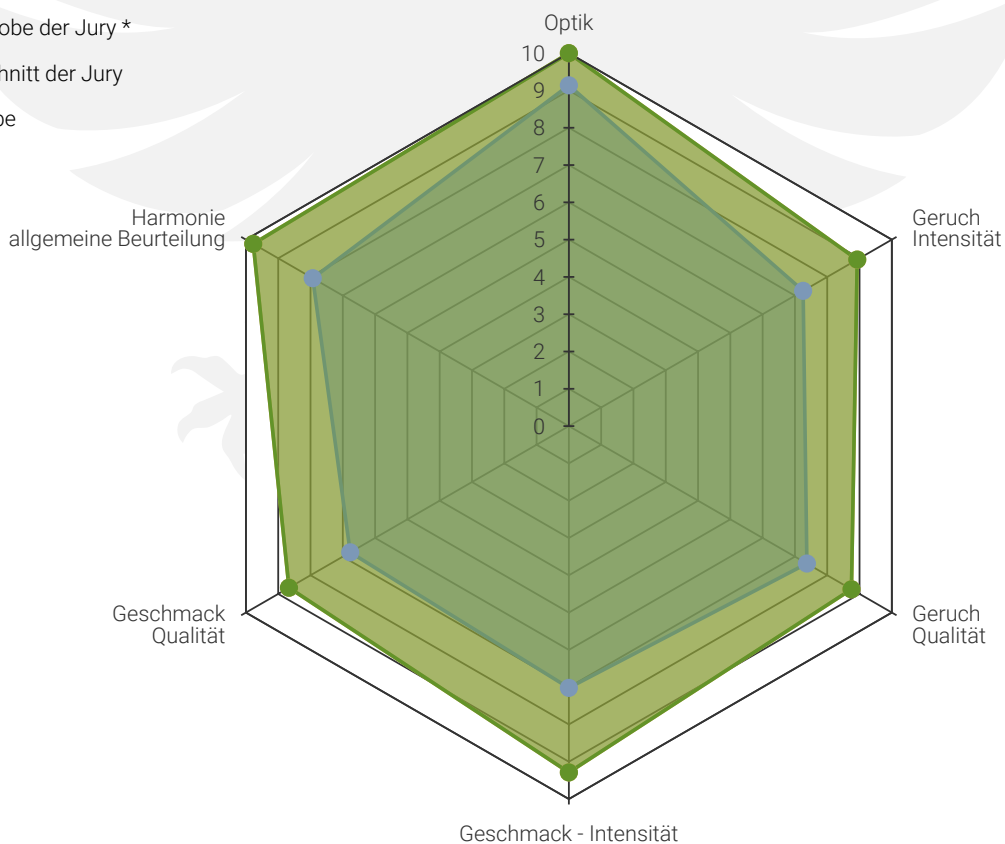
**N°** 306400  
**Wein** 2024 Muskateller feinherb - 2. Pfalz - Südliche Weinstraße - Weiß 2024  
**Ihre Bewertung** 91 / 100  
**Ergebnisse** Gold 2025  
**Durchschnitt der Jury** 74.6 / 100  
**Durchschnitt des Wettbewerbs** 83.23 / 100 (Gesamtdurchschnitt, alle Teilnehmer)



## Ihre Bewertungen im Einzelnen

Optik	Geruch - Intensität	Geruch - Qualität	Geschmack - Intensität	Geschmack - Qualität	Harmonie - allgemeine Beurteilung
15 / 15	12.5 / 14	14 / 16	13 / 14	26 / 30	10.75 / 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 St.Georghof**

**FÜR**

N° 306400

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

**2024 Muskateller feinherb Halbtrocken**

**Weiß 2024**

**Los : 50090191924**

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

**Victor Gomez**  
Tasting Director

**Maturin Craplet**  
Competition Director