



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 16.05.2019	Uhrzeit 19.10	Raum ESS Berlin -Gröningerstr	Eignung des Raumes OK
----------------------------	-------------------------	---	---------------------------------

Wein	Name Braunebergen Juffer	Typ Riesling Trocken Mosel	Alkohol % 12
	Winzer Martin Conrad	Jahrgang 2017	Temperatur C° 7

Sichttest	Farbe (Tönung) Strohgelb		
	Klarheit klar		
	Körper Mittel Körper		
	Perlage	Dauer -	
		Feinheit -	
Dichte (Schaum) -			

Geruchstest	Intensität Mittel		
	Persistenz Mittel		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Am Eingang: Leichte Hydrocharbure, Gas, Gummi, Vergorene Eier, muffige birne. Diese Effekte sind nach , dann: Gänseblütchen, Honig Melone, Pfirsich, reife AnanasTraube, Weisse Birne, Erdbeere, Güner Apfel, Rosmarin, Thymian, frische Mandeln, Thausenblumen Honig		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol nicht warm	Säuerlichkeit frisch
		Weichheit weich	Salzgehalt mittel mineralisch
		Zucker trocken	Tanningehalt -

Geschmackstest	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Voll		
	Beschreibung Zitrusfrüchte Pomelo, Pink Grapefruit und seine weisse Schale, Apfel, Unreife Aprikose, säuerliche pfirsich, mango, schwarzes Pfeffer, Nachgeschmack von bitteres Basilikum und Petersilie (empfindung, nicht geschmack)		
	Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
Persistenz Persistent			
Feinheit Fein und ausgewogen			

Evolution Reif und Trinkbar, kann sicher mehr als 3 J. lagern

Bemerkungen Kombination: Asia Food (mittel leicht richtung Viet Nam), Tofu, Sashimi.