



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 26.03.2019 21.05.2019	<b>Uhrzeit</b> 10.45 9.45.	<b>Raum</b> Ristorante ESSENZA Berlin	<b>Eignung des Raumes</b> OK
--	----------------------------------	--	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Chardonnay	<b>Typ</b> Chardonnay Spätlese Trocken - DPredikatWein Gutsabfüllung	<b>Alkohol %</b> 13
	<b>Winzer</b> Amstelhof	<b>Jahrgang</b> 2018	<b>Temperatur C°</b> 6

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> leicht Strohgelb		
	<b>Klarheit</b> klar		
	<b>Körper</b> Mittel Körper		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
<b>Feinheit</b> -			
<b>Dichte (Schaum)</b> -			

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Schwach		
	<b>Persistenz</b> Schwach		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Tertiäre Duft an der Öffnung (Stall), Iris, Zeder, Primeln, Lindenblüte, Blauregen, Weiche weisse Birne, Jasmine, Iris, Passionsblumen, Safranblüte, Vanille, Lakritzholz, grüne Tomate, Hopfen		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> mittel warm	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> mittel-weich	<b>Salzgehalt</b> mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken	<b>Tanningehalt</b> -
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Mittel		
	<b>Beschreibung</b> Zitronen schale, Zitronen-Limetten fruchtfleisch, Mapo, Mandarine, Grüner Apfel, Ananas, Tamarinden, Mandeln (mehr Intensität als Duft), Weisse Blüten, Jasmin, bitterlicher hintergrund, süsliche/neutrale empfindung		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Intens	
<b>Persistenz</b> Persistent			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Bemerkungen** Kombination: Leicht geräuchert, Gewürzte Cravettten, Paillard, Wiener Schnitzel, Gemüse Suppen  
(asiatisch z.B Würzig)

---