



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 6.05.2019 7.05.2019	<b>Uhrzeit</b> 19.20 19.40	<b>Raum</b> ESS Berlin	<b>Eignung des Raumes</b> OK
--	----------------------------------	---------------------------	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Friulano	<b>Typ</b> Friulano DOP	<b>Alkohol %</b> 13
	<b>Winzer</b> Pierpaolo Pecorari	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 8

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Strohgelb		
	<b>Klarheit</b> Klar		
	<b>Körper</b> Strukturiert		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
		<b>Feinheit</b> -	
<b>Dichte (Schaum)</b> -			

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittel		
	<b>Persistenz</b> Mittel		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Weisse Rose, Rote Johannisbeeren, Stachelbeeren, Unreife Edbeeren, Zitrone, Weiss Pfirsich, Birne, Mispel, Honigmelone, Mango, Giacinto, Iris, Lemonmint, Melisse, Olivenslazzlack, Bisquit, Oyster Water, Leder, Gekochtes Ei, Leichter Rauch, Eisen/Rost		

<b>Schmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> Mittel warm	<b>Säuerlichkeit</b> mittel frisch und angenehm
		<b>Weichheit</b> rund	<b>Salzgehalt</b> mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken	<b>Tanningehalt</b> -

<b>Schmackstest</b>	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Voll und Rund		
	<b>Beschreibung</b> Unreife Zitrone, Lime (kurz) Grapefruit, Birne Kaiser, Birchenholz, Cantalupo Melone, Litchi, Weisses Pfeffer, Kiwi, Mandeln (bitterlichkeit)		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Mittel-Intens, leicht scharf	
		<b>Persistenz</b> Persistent	
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und Trinkbar

**Bemerkungen** Gut geeignet als Aperitivo Wein / Feierabend Wein, Kombination mit Mittelharte und Weichkäse, und gebratenes Käse, Schinken und weitere Wurstwaren, oliven, Chinesische Vorspeisen Gurken Kolrabi und Tofu, mediterrane Vorspeise (Cravetten, mayonese, dill)