



VERKOSTUNGSKARTE

|  |                                  |                           |                                 |
|--|----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| <b>Datum</b><br>3.04.2019<br>6.05.2019 | <b>Uhrzeit</b><br>20.30<br>20.20 | <b>Raum</b><br>ESS Berlin | <b>Eignung des Raumes</b><br>OK |
|--|----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|

|             |                                      |   |                            |
|-------------|--------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>Wein</b> | <b>Name</b><br>Refosco               | <b>Typ</b><br>Refosco IGT Friuli Venezia Giulia | <b>Alkohol %</b><br>12     |
|             | <b>Winzer</b><br>Pierpaolo Percorari | <b>Jahrgang</b><br>2014                         | <b>Temperatur C°</b><br>12 |

|                             |                                   |                   |  |
|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|--|
| <b>Sichttest</b>            | <b>Farbe (Tönung)</b><br>Rubinrot |                   |  |
|                             | <b>Klarheit</b><br>Klar           |                   |  |
|                             | <b>Körper</b><br>Mittel           |                   |  |
|                             | <b>Perlage</b>                    | <b>Dauer</b><br>- |  |
| <b>Feinheit</b><br>-        |                                   |                   |  |
| <b>Dichte (Schaum)</b><br>- |                                   |                   |  |

|                    |   |  |  |
|--------------------|---|--|--|
| <b>Geruchstest</b> | <b>Intensität</b><br>Schwach  |  |  |
|                    | <b>Persistenz</b><br>Leicht   |  |  |
|                    | <b>Feinheit</b><br>Fein   |  |  |
|                    | <b>Beschreibung</b><br>Brombeere, Stifmütterchen, Moltebeeren, Zimt, Veichel, Getrocknetes Käse, Gewürznelken, Latakia Tabak, Himbeere, Gutta Perka, Quitte, Salami, Pilze, Feuchte Steine, |  |  |

|                       |                            |                               |   |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------------|---|
| <b>Geschmackstest</b> | <b>Allgemeine Struktur</b> | <b>Alkohol</b><br>mittel warm | <b>Säuerlichkeit</b><br>kaum            |
|                       |                            | <b>Weichheit</b><br>weich     | <b>Salzgehalt</b><br>leicht mineralisch |
|                       |                            | <b>Zucker</b><br>kaum         | <b>Tanningehalt</b><br>weich und arm    |

|                       |  |  |  |
|-----------------------|--|--|--|
| <b>Geschmackstest</b> | <b>Ausgewogenheit</b><br>Ausgewogen  |  |  |
|                       | <b>Körper</b><br>Voll  |  |  |
|                       | <b>Beschreibung</b><br>Karamell, Brombeere, Kirsche, Johannisbeere, Wallnüss (ohne bitterlichkeit), Haselnüss, Kakao, Geräuchert Erde (Torf), Mildes Teak Holz, Birckenrinde, Rote Äpfel, Pilze, gekochte schwarze Oliven. |  |  |

|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| <b>Geschmack / Geruch</b> | <b>Intensität</b><br>Mittlere Intensität |  |
|                           | <b>Persistenz</b><br>Weing Persistent    |  |
|                           | <b>Feinheit</b><br>Fein und ausgewogen   |  |

**Evolution** Reif und trinkbar, reiche Evolutionsmöglichkeiten, ohne Zweifel noch mehrere Jahre lagerbar

**Bemerkungen** Die Aromen haben sich mehr und mehr verbreitet während die Verkostung (ugf 15 Minuten dauer)