



EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND

VERKOSTUNGSKARTE

Datum 27.01.2020	Uhrzeit 20.20	Raum ESS Groeningstr	Eignung des Raumes OK
----------------------------	-------------------------	--------------------------------	---------------------------------

Wein	Name Negru de Dragasani	Typ Dragasani DOC CMD	Alkohol % 14
	Winzer Avincis	Jahrgang 2015	Temperatur C° 14

Sichttest	Farbe (Tönung) Dunkel Rubinrot- Granat		
	Klarheit Klar		
	Körper Mittel kräftig		
	Perlage	Dauer	
Feinheit			
Dichte (Schaum)			

Geruchstest	Intensität Intens		
	Persistenz Mittlere Persistenz		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Sulfur, Süße Mandel, Ei, Leder, Kohle, Lakritz, Balsamische Noten, Lavendel, Kanfor, Cimice, Ton, Schwarze Schokolade, Wildschwein, gekochte tomaten Marke, Schwarzer Pfeffer, Vanille, Frisches Gras, Gekochte Bohnen, Rote Grütze		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol Warm	Säuerlichkeit Mittel
		Weichheit Weich	Salzgehalt Leicht Mineralisch
		Zucker Nicht Present	Tanningehalt Reich
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Voll		
	Beschreibung Persistent, Erdig, Lakritz, Leder, Holz, Cardamon Anis, Burro, Ribes Blaubeere, Erde,		
	Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
Persistenz Persistent			
Feinheit Fein und ausgewogen			

Evolution Reif mit evolution möglichkeit, könnte noch weicher werden

Bemerkungen Brate, vom Schwein bis zum Wild, würziges Fleisch oder sehr aromatische Fischgerichte (In Folie gebacken), Reife Salami, Speckknödel mit schwarze sauce