



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 3.05.2019	<b>Uhrzeit</b> 19,00	<b>Raum</b> ESS Berlin -	<b>Eignung des Raumes</b> OK
---------------------------	-------------------------	-----------------------------	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Tino	<b>Typ</b> Vermentino di Sardegna DOC	<b>Alkohol %</b> 13,5
	<b>Winzer</b> Mora & Memo	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 7

<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> wenig		
	<b>Persistenz</b> kurz-medium		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Grüner Apfel, Mango, Mint, Malva Basilikum, Ginster, Honig, Spargel, Jasmin, weiß rose, Tuberose, Pfirsich blume, nicht reife Aprikose, Fische geschnittenes Gras, frisches Heu, und Frühlings bouquet, geräucherte Haselnuss		

<b>Schmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> warm	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> rund	<b>Salzgehalt</b> wenig mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken, (sweet tendence)	<b>Tanningehalt</b> -

<b>Schmackstest</b>	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Voll und Rund		
	<b>Beschreibung</b> Honig, Honigmelone, Lime, Grapefruit, Bergamot, Karamell, Bernstein, Sehr reifes gelber Pfirsich, Balsamische Empfindungen (Eucalyptol, Minze), weiß Pepper, Licked Stone, Stahl,		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Mittel-Intens	
<b>Persistenz</b> Persistent			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und Trinkbar

**Bemerkungen** Kombination, Grilled Fisch, Fisch in oven (foille) or covered with salt, Cesars Salad ohne dressing