



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 16.05.2019	Uhrzeit 18.50	Raum ESS Berlin -Gröningerstr	Eignung des Raumes OK
----------------------------	-------------------------	---	---------------------------------

Wein	Name Mulheimer Sonnenlay	Typ Riesling Feinherb Mosel	Alkohol % 11,5
	Winzer Martin Conrad	Jahrgang 2017	Temperatur C° 7

Sichttest	Farbe (Tönung) Strohgelb		
	Klarheit klar		
	Körper Mittel Körper		
	Perlage	Dauer -	
Feinheit -			
Dichte (Schaum) -			

Geruchstest	Intensität Mittel		
	Persistenz Mittel		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Kamillente, Birne, Grapefruit, weisse Pfirsiche, Apfel, Gurke, Pilze, Mos, leicht cremiger Käse, Weizenmehl, Brotenkruste, Zitrone Schale, Pomelo, holundersyrup, Käsiger Geruch, Weisser Pfeffer, Origano Limeminze		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol nicht warm	Säuerlichkeit leicht frisch
		Weichheit weich	Salzgehalt mittel mineralisch
		Zucker feinherb	Tanningehalt -
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Voll		
	Beschreibung Zitrusfrüchte (Zitrone, Lime, Grapefruit), Stachelbere, Dunkle Orchelle, Weisse Johannisber, Bisquit Stachelbeeren, Erdbeeren, nicht reife Himbeeren		
	Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
Persistenz Persistent			
Feinheit Fein und ausgewogen			

Evolution Reif und Trinkbar, kann sicher mehr als 3 - 5 J. lagern

Bemerkungen Kombination fettes Käse, Salate nicht mit säuerliche richtung, mit Ziegenkäse, Käse mit Schimmel läse,