EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND



Bemerkungen Escargot, Scweinebauch

VERKOSTUNGSKARTE

atum	Uhrzeit	Raum	Eignung des Raumes
7.05.2019	20.15	ESS Berlin	OK
Wein	Name	Тур	Alkohol %
	Colocviu la Paris	Cotnari Rosé DOC	13
	Winzer Cotnari	Jahrgang 2017	Temperatur C°
Sichttest	Farbe (Tönung)		
	Chiaretto		
	Klarheit		
	Klar		
	Körper		
	Mittel		
		Dauer	
	Perlage	Feinheit	
		-	
		Dichte (Schaum)	
	- ' '		
Geruchstest	Intensität		
	Intens		
	Persistenz		
	mittel bis mittel schwach Feinheit		
	fein		
	Beschreibung		
	Malve, Pfirsich, Reife Erdbeeren, Aprikose, Honigmelone, Litschi, Maracuja, Holunderblüte,		
	Hybiscus, Balsamische meerdüfte, grüner Tee, Pfefferminz, Melisse, Ingwer, Grüner Pfeffer,		
	Apfelhefe		
		Allestest	02
	Allgemeine Struktur	Alkohol	Säuerlichkeit
		warm	frisch
		Weichheit weich	Salzgehalt mineralisch
		Zucker	Tanningehalt
		trocken	kein
	Ausgewogenheit		
Seschmackstest	ausgewogen		
	Körper		
	Rund		
	Beschreibung		
	Orange, Estragon, Paprika, Ananas, Reifes Pink Grapefruit, Zeder, Heide, Kreide texture,		
	Physalis, Benzin,		
		Intensität	
	Geschmack / Geruch	wenig	
		Persistenz	
		persistent	
		Feinheit	
		fein	
volution Reif und	d Trinkbar		