



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 2.03.2019	Uhrzeit 9.45	Raum Restaurant ESSENZA Berlin	Eignung des Raumes ok
---------------------------	------------------------	--	---------------------------------

Wein	Name Montepulciano d'Abruzzo	Typ Montepulciano d'Abruzzo	Alkohol % 12,5
	Winzer Maligni	Jahrgang 2018	Temperatur C° 14

Sichttest	Farbe (Tönung) Purpurrot		
	Klarheit Leicht unklar		
	Körper leicht		
	Perlage	Dauer	
Feinheit			
Dichte (Schaum)			

Geruchstest	Intensität Intens		
	Persistenz leicht		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Blut, Mortadella, Fett, Pistazien,		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol wenig warm	Säuerlichkeit frisch
		Weichheit Wenig	Salzgehalt Mineralisch
		Zucker Wenig	Tanningehalt Tanninreich

Geschmackstest	Ausgewogenheit noch nicht Komplettausgewogen		
	Körper noch leichtes Körper		
	Beschreibung Tomatenstiel, Gekochte Schweinschulter ähnlich nicht geräucherter gekochtes Schinken, Tannine ähnlich als rohe Artischocken		

Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
	Persistenz Genug Persistent	
	Feinheit Fein, mt Entwicklungsmöglichkeiten	

Evolution Noch nicht reif, eine weitere Lagerung zwischen 8-18 Monate wird die Starke Aromatik zu ausgewogenheit leiten

Bemerkungen Kombination mit frisch säuerliche Speisen wie Kräftige Salade und Gekochte Salami/ Schinken