



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 7. und 8. 4.2019	<b>Uhrzeit</b> 10.30 - 11.45	<b>Raum</b> Europ. Somm Schule Berlin und Ristorante Essenza Berlin	<b>Eignung des Raumes</b> OK
----------------------------------	---------------------------------	---	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Kolaus	<b>Typ</b> Sauvignon Blanc IGP	<b>Alkohol %</b> 13
	<b>Winzer</b> Pierpaolo Pecorari	<b>Jahrgang</b> 2016	<b>Temperatur C°</b> 8

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Leichtes Strohgelb		
	<b>Klarheit</b> Klar		
	<b>Körper</b> Mittlerer Körper		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
<b>Feinheit</b> -			
<b>Dichte (Schaum)</b> -			

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittlere mit höhere Tendenz		
	<b>Persistenz</b> Mittlere		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Honig, Salbei, Orangen Blumen, Glyzinien, Hefen, roher Grüner Paprika, leichte Gasdufte (Gasoline) Metall, Rost, Schnittlauch, Heu, Gummi (Gutta Perka), Spargel, Broccoli, frisches leder, herbig, balsamisch, Sauerkirsche		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> Gering. Warm	<b>Säuerlichkeit</b> Present
		<b>Weichheit</b> Weich	<b>Salzgehalt</b> Present
		<b>Zucker</b> Trocken	<b>Tanningehalt</b> Keine

<b>Geschmackstest</b>	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Mittel		
	<b>Beschreibung</b> Apfel, Salbei, Zitrusfrüchte, Hefen Meerdufte, Exotische Früchte (besonders Pink Grapefruit und Maracuja), Reife Aprikose, Honigmelone, Kastanienhonig, ausgewogenheit zwischen alkohol und säuerlichkeit		

<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Intens	
	<b>Persistenz</b> Feine und lange	
	<b>Feinheit</b> Fein	

Evolution trinkbar und weiter lagerbar, seit seine hohe entwicklungsmöglichkeiten

**bemerkungen** Kombination mit Fisch, zB Lachs in der Schwedischer art, mit wenig Kräuter

---