



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 16.05.2019 13.01.2020	<b>Uhrzeit</b> 19.10 18:15	<b>Raum</b> ESS Berlin -Gröningerstr	<b>Eignung des Raumes</b> OK
--	----------------------------------	---	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Muschelkalk	<b>Typ</b> Sylvaner Trocken Spätlese Franken	<b>Alkohol %</b> 12
	<b>Winzer</b> 2 Baldauf	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 7

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Strohgelb leicht grüne reflexe		
	<b>Klarheit</b> klar		
	<b>Körper</b> Mittel Körper		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
<b>Feinheit</b> -			
<b>Dichte (Schaum)</b> -			

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittel		
	<b>Persistenz</b> Mittel		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Gasische Dufte an der Öffnung (Teer), dann Erdig, Zitrusfrüchte, Vanille, Butter, Grünen Sellerie, vaselina, Kamillenblüten, unreife Pfirsich, Birne, Pomelo, Grapefruit, Zitrone, frischgechnittenes Gras, Honig, frische Orange, Akazienblüten, weißer Pfeffer		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> warm	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> weich	<b>Salzgehalt</b> mittel mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken	<b>Tanningehalt</b> -
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Schwach		
	<b>Beschreibung</b> Vanille, Gelbe Rose, Stechende empfindung, sanftig, Thymian (frisch), Zitronenmelisse, Limette, Grapefruit, Zeder, Grüner Apfel, Kokoschale (die Schwarze), Pomelo		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Mittel	
		<b>Persistenz</b> Persistent	
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

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

**Bemerkungen** Kombination: generell Pastagerichte. Milde Käse, Junge Schafkäse, Gratinierte Muscheln, Gemüse (gekocht) Kaldaunen in Weißwein gekocht