



# EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND

## VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 16.01.2020	<b>Uhrzeit</b> 20:30	<b>Raum</b> ESS Groeningstr	<b>Eignung des Raumes</b> OK
<b>Wein</b>	<b>Name</b> Brauneberger Hof	<b>Typ</b> Weißburgunder	<b>Alkohol %</b> 12.5
	<b>Winzer</b> Martin Conrad	<b>Jahrgang</b> 2018	<b>Temperatur C°</b> 10
<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Strohgelb		
	<b>Klarheit</b> Klar		
	<b>Körper</b> Schwach		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
<b>Feinheit</b> -			
<b>Dichte (Schaum)</b> -			
<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Schwach		
	<b>Persistenz</b> Schwach		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Kiwi, Weiß blüten wie Tuberosa, Mandel schale, weich Ziegenkäse,		
<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> Mittel warm	<b>Säuerlichkeit</b> Leicht frisch
		<b>Weichheit</b> Weich	<b>Salzgehalt</b> Leicht salzig
		<b>Zucker</b> trocken	<b>Tanningehalt</b>
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Schwach		
	<b>Beschreibung</b> Würzig, weiße Pfeffer, gemischter weißblüten bouquet, Venchel, angenehmer bittergefühl,		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Schwars	
<b>Persistenz</b> Mittel			
<b>Feinheit</b> Fein			
<b>Evolution</b> Trinkbereit, könnte weiter reifen			
<b>Bemerkungen</b> Gemüse / Vegetarische gerichte, Meresfrüchte, Ceviche			