



EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND

VERKOSTUNGSKARTE

Datum 13.01.2020	Uhrzeit 19:00	Raum ESS Groeningstr.	Eignung des Raumes OK
Wein	Name Grüner Veltliner	Typ Wien DAC	Alkohol % 12.5
	Winzer Norbert Bauer	Jahrgang 2018	Temperatur C° 8
Sichttest	Farbe (Tönung) Pur Strohgelb		
	Klarheit Klar		
	Körper Mittel dicht		
	Perlage	Dauer -	
Feinheit -			
Dichte (Schaum) -			
Geruchstest	Intensität Intense		
	Persistenz Mittle		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Gelbe Blüten wie z.B. Die Chrysanthemen, Banane, Birne, Apfelmus, Feuerstein, Vanille, Magnesium, Zitrusfrüchte,		
Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol Mittel	Säuerlichkeit Frisch
		Weichheit Weich	Salzgehalt Leicht Mineralsich
		Zucker Trocken	Tanningehalt
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Mittel		
	Beschreibung Zitrusfrüchte, Gras, Herbig, Salbei, bitterlicher hintergrund,		
	Geschmack / Geruch	Intensität Mittel	
		Persistenz Mittel	
Feinheit Fein			
Evolution Trinkbereit			
Bemerkungen Käse - Mittelreif und Reife. Wienerschnitzel			