



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 16.05.2019	Uhrzeit 19.30	Raum ESS Berlin -Gröningerstr	Eignung des Raumes OK
----------------------------	-------------------------	---	---------------------------------

Wein	Name Heideboden	Typ Cuvée Rot 2016	Alkohol % 13,5
	Winzer Hannes Reeh	Jahrgang 2016	Temperatur C° 13

Sichttest	Farbe (Tönung) Rubinrot		
	Klarheit klar		
	Körper Mittel Körper		
	Perlage	Dauer -	
		Feinheit -	
Dichte (Schaum) -			

Geruchstest	Intensität Mittel		
	Persistenz Mittel		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Dunklere Kirsche, Piment, Rauch (geräucherter Lachs, Al) Tomaten Stiel, Leder, Schimmel, Pflaume Creme Brulée		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol warm	Säuerlichkeit frisch
		Weichheit weich	Salzgehalt mittel mineralisch
		Zucker trocken	Tanningehalt tanninich
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Voll		
	Beschreibung Rohe Aubergine, Schwarze Schokolade, Johannesbeeren, Brombeeren, Schwarzer Pfeffer, Pfeifentaback		
	Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
Persistenz Persistent			
Feinheit Fein und ausgewogen			

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

Bemerkungen Kombination: Gebratene Ente mit Preiselbeeren Kompott, Carpaccio, Leber (alla veneziana), Wild, Gulasch