



EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND

VERKOSTUNGSKARTE

Datum 19.3.2024	Uhrzeit 18.40	Raum Europäische Sommelier Schule	Eignung des Raumes OK	
Wein	Name Grand Reserve Red	Typ Niagara Peninsula VQA	Alkohol % 13	
	Winzer Lake View Cellars	Jahrgang 2017	Temperatur C° 14	
Sichttest	Farbe (Tönung) Granat Rot			
	Klarheit Klar			
	Körper Strukturiert- Schwer			
	Verlage	Dauer		
Feinheit				
Dichte (Schaum)				
Geruchstest	Intensität Erdbemittel-Hoch			
	Persistenz Mittel-Kurz			
	Feinheit Ausgewogen			
	Beschreibung Getrockneter Rosmarin, Mohnblume, Extragon, Cola, leicht Rauch, Dunkel Schwarze Kirschen, alkoholisch, Pfefferminz, Taback, altes Holz, Marzipan, Gewürze Nelken artig-herbstliche, Sehr reife Rosen, Brombeeren, überreife Erdbeeren und Himbeeren, dunkel Lilie, Anis, Cacao, leicht Nagelentferner,			
Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol Warm	Säuerlichkeit Frisch	
		Weichheit Weich	Salzgehalt Mittel	
		Zucker trocken	Tanningehalt Mittel	
	Ausgewogenheit Ausgewogen			
	Körper Intensiv und Komplex			
	Beschreibung Schwarze Beeren, Waldbeeren, Johannisbeeren, Moos, Waldboden, Schwarze Schokolade, Pflaumen, reif und frisch, Curcuma, Kardamom, Scharfe empfindung wie aus Chili, Datteln, Lakritz, Afrikanischer grüner Tee, schwarzer Pfeffer, Nelke, Nord afrikanische Gewürz Mischung (Magreb-Marokko), alkoholische Empfindung.			
	Geschmack / Geruch	Intensität Mittel-Hoch		
		Persistenz Mittel		
		Feinheit Fein und ausgewogen		
Evolution Trinkfertig, könnte noch in den nächsten Jahren getrunken werden. Kann in die Flasche noch weitere Jahre verfeinern.				
Bemerkungen Arabische Küche, Tajin (beides Lamb und Vegetarisch), Langoch mit friettierter Brot Knoblauch und scharfe Paprika, Barbeque Sauce Ribs, Amatriciana, Parmigiana di Melanzane, Moussaka Vegetarisch mit gekochte Linsen anstatt Hackfleisch				