



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			