



## VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 16.05.2019	<b>Uhrzeit</b> 18.50	<b>Raum</b> ESS Berlin -Gröningerstr	<b>Eignung des Raumes</b> OK
----------------------------	-------------------------	-----------------------------------------	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Mulheimer Sonnenlay	<b>Typ</b> Riesling Feinherb Mosel	<b>Alkohol %</b> 11,5
	<b>Winzer</b> Martin Conrad	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 7

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Strohgelb		
	<b>Klarheit</b> klar		
	<b>Körper</b> Mittel Körper		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
<b>Feinheit</b> -			
<b>Dichte (Schaum)</b> -			

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittel		
	<b>Persistenz</b> Mittel		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Kamillente, Birne, Grapefruit, weisse Pfirsiche, Apfel, Gurke, Pilze, Mos, leicht cremiger Käse, Weizenmehl, Brotenkruste, Zitrone Schale, Pomelo, holundersyrup, Käsiger Geruch, Weisser Pfeffer, Origano Limeminze		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> nicht warm	<b>Säuerlichkeit</b> leicht frisch
		<b>Weichheit</b> weich	<b>Salzgehalt</b> mittel mineralisch
		<b>Zucker</b> feinherb	<b>Tanningehalt</b> -
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Voll		
	<b>Beschreibung</b> Zitrusfrüchte (Zitrone, Lime, Grapefruit), Stachelbere, Dunkle Orchelle, Weisse Johannisber, Bisquit Stachelbeeren, Erdbeeren, nicht reife Himbeeren		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Intens	
<b>Persistenz</b> Persistent			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und Trinkbar, kann sicher mehr als 3 - 5 J. lagern

**Bemerkungen** Kombination fettes Käse, Salate nicht mit säuerliche richtung, mit Ziegenkäse, Käse mit Schimmel läse,