



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 22.05.2019	Uhrzeit 20.05	Raum ESS Berlin -Gröningerstr	Eignung des Raumes OK
----------------------------	-------------------------	---	---------------------------------

Wein	Name Veldenzer-Kirchenberg	Typ Riesling Trocken Mosel	Alkohol % 12,5
	Winzer Martin Conrad	Jahrgang 2017	Temperatur C° 6

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

Geruchstest	Intensität mittel / schwach		
	Persistenz Mittel-Mittel kurz		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Am Eingang: Leichte Hydrocharbure (Ammonium, Chlor), dann, Ulivenbaum, Mango, Melone, Weisses Pfirsich, Pfirsich, Honig, Apfel (Grün und Rot), Grüne Paprika, Frische Basilikum, Frisches Pop Corn, Mate Tee		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol nicht warm	Säuerlichkeit frisch
		Weichheit weich	Salzgehalt mineralisch
		Zucker trocken	Tanningehalt -
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Voll		
	Beschreibung Zitrusfrüchte Zeder, Limette, Lime, Kiwi, Ginger, Nispel, Melisse, Grüner und Goldener Apfel, unreifer gelber Pfirsich, bleibt aktiv auf die Zunge, Weisses Pfeffer, leichter bitterlicher hintergrund, Grapefruit, Heuchters Holz, Kumin, Curcuma, Pinien Holz		
	Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
Persistenz Persistent und bleibt scharf im Gaumen			
Feinheit Fein und ausgewogen			

Evolution Reif und Trinkbar, kann sicher mehrere Jahre noch lagern (<5)

Bemerkungen Kombination: Asia Food, Salade mit zitrisches Geschmack (Lemongrass oder Zitrusfleisch)-Insalata

