



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 26.03.2019 21.05.2019	<b>Uhrzeit</b> 10.20 9.45	<b>Raum</b> Ristorante ESSENZA Berlin	<b>Eignung des Raumes</b> OK
--	---------------------------------	--	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Chardonnay	<b>Typ</b> Chardonnay Trocken Deutscher Qualitätswein Gutsabfüllung	<b>Alkohol %</b> 13
	<b>Winzer</b> Amstelhof	<b>Jahrgang</b> 2018	<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> Gasische Dufte an der Öffnung (Ammonium Hurine die sich sofort in Löwenzahn sich wandelt), Rosmarin, Kamille, Gänseblüten, Zazhint, Orchidee, Mimose, Weisse Rose dann Erdig, Zitrusfrüchte (Depot von Zitrusfr.), Lavandel, Grasige (frisch und Stroh), Papaya, Mango, Zeder, Bergamot, Kumin, Curcuma, gelber Pfirsich, Maracuja, Cantalupo Melone, Kurbiss, Thymian, Melisse, leichtes holziges Stall,		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> mittel warm	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> weich	<b>Salzgehalt</b> wenig mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken	<b>Tanningehalt</b> -
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Mittel		
	<b>Beschreibung</b> Zitronen (nicht besonders Kongruent), Grapefruit, leichtes bitterliche Hintergrund Grüner Apfel, unreife erdbeeren, nicht voll reife Nispel, Phisalys, Mango, Salbei		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Intens	
<b>Persistenz</b> Persistent			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und Trinkbar

---

**Bemerkungen** Kombination: Salade mit Dressing und Früchte (Avocado) oder (Fenchel und Orange), Lachs  
gegrillt oder als Trtare, Lamb, Saltimbocca alla Romana

---