



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 6.04.2019	<b>Uhrzeit</b> 10.40	<b>Raum</b> 3 lev Rist. Essenza	<b>Eignung des Raumes</b> OK
---------------------------	-------------------------	------------------------------------	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Chardonnay	<b>Typ</b> Chardonnay	<b>Alkohol %</b>
	<b>Winzer</b> Pierpaolo Pecorari	<b>Jahrgang</b> 2018	<b>Temperatur C°</b> 8

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Strohgelb		
	<b>Klarheit</b> Klar		
	<b>Körper</b> mit AStruktur		
	<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> Exotisch Früchte (Ananas), Grassig in richtung Heu, Grüner Apfel, Melisse, Junger Leder, Iris, Weisser Pfirsich, Kamille, Akazienhonig, Lavandel, Margarite, Tuberose, EDERA, LEGNO DI SANDALO		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> Mittel Warm	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> rund	<b>Salzgehalt</b> mittel und angenehm
		<b>Zucker</b> kein	<b>Tanningehalt</b> kein

<b>Geschmackstest</b>	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Voll und Rund		
	<b>Beschreibung</b> Zitrusfrüchte wie Zitrone, Pink Grapefruit, Orangen blüten, Himberen, Mango, Ananas, Lakritz, Jasmin, Zimt, Nelke, Muskatnuss, Lorbeerblätter , Thymian, salvia, weiße und rote Johannisbeeren		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Intens	
<b>Persistenz</b> Persistent			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und trinkbar mit säuerliche noten, könnte noch länger lagern, so Charaktervoll und ausgebaut das es auch in 6-8 oder mehr Jahre Trinkbar ist

**Bemerkungen** Kombination mit Pasta mit leichte - Rinder Tartare, Gebratene Dorade, Antipasto fresco do carne ; Mozzarella di Bufala