



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 6.05.2019	Uhrzeit 19.50	Raum ESS Berlin	Eignung des Raumes OK
---------------------------	-------------------------	---------------------------	---------------------------------

Wein	Name Pinot Grigio	Typ Pinot Grigio DOP	Alkohol % 12,5
	Winzer Pierpaolo Pecorari	Jahrgang 2014	Temperatur C° 8

Sichttest	Farbe (Tönung) Strohgelb		
	Klarheit Klar		
	Körper Strukturiert		
	Perlage	Dauer -	
		Feinheit -	
Dichte (Schaum) -			

Geruchstest	Intensität mittelhoch		
	Persistenz Mittelkurz		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Heu, Camphor, Honig (Intensiv mit viele Kanten), Oliven Salzlack, Schwarze Oliven, Grüne Apfel Aubergine, Wilder Fenchel, Goat Cheese, Crosta di Parmigiano, Butter (nicht frisch), Karamell, Norwegian cheese, Leder, Seafood, Crustard, Lemon,		

Schmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol warm	Säuerlichkeit mittel frisch
		Weichheit rund	Salzgehalt mineralisch
		Zucker trocken, (sweet tendence)	Tanningehalt -

Schmackstest	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Voll und Rund		
	Beschreibung Honig, Schwarzes Eisen, Holzrauch, Ananas, Grüne Oliven, Pleorotus Pilz,		
	Geschmack / Geruch	Intensität Mittel-Intens	
		Persistenz Persistent	
Feinheit Fein und ausgewogen			

Evolution Reif und Trinkbar, die Flasche wurde 50 min. vor der Verkostung geöffnet

Bemerkungen Kombination, Käse,