



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 6.03.19	Uhrzeit 09:40	Raum Restaurant Essenza	Eignung des Raumes OK
-------------------------	-------------------------	-----------------------------------	---------------------------------

Wein	Name Traminer Aromatico	Typ Chardonnay	Alkohol % 11.5
	Winzer Pièr Paolo Pecorari	Jahrgang 2014	Temperatur C° 7

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

Geruchstest	Intensität Durchschnittlich Intensität		
	Persistenz Wenig dauer		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Frische Früchte wie Ananas, Banane, Abate birne, williamsbirne, Aprikose, Akazien honig, Zitrusfrüchte, Pomelo, Mapo		

Schmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol Wenig	Säuerlichkeit Sauer
		Weichheit Rund	Salzgehalt Mineralisch
		Zucker Kaum rest süß	Tanningehalt Kein
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Leichte struktur		
	Beschreibung Nicht konsekvent mit nase. Typisch der rebsorte. Leichte fruchtige aromas. Jasmin blume. Knackig		
	Geschmack / Geruch	Intensität Mittlere intensität	
		Persistenz Mittlere/niedrige	
Feinheit Fein			

Evolution Gereift und balanciert. Könnte noch weiter gelagert werden.

Bemerkungen Kann zum beispiel mit Salad Niccoise, Salad mit Bohnen und Thunafisch, Sain Jaques mit speck zw serviert werden.