



## VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 16.05.2019 16.01.2020	<b>Uhrzeit</b> 19.10 / 18:15	<b>Raum</b> ESS Berlin -Gröningerstr	<b>Eignung des Raumes</b> OK
--	------------------------------------	---	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Clees	<b>Typ</b> Sylvaner trocken Spätlese 2017	<b>Alkohol %</b> 12
	<b>Winzer</b> 2 Baldauf	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 7

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Strohgelb leicht grüne reflexe		
	<b>Klarheit</b> klar		
	<b>Körper</b> Mittel Körper		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	<b>Feinheit</b> -

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittel / Schwach		
	<b>Persistenz</b> Mittel / Schwach		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Gasisch und Alkoholisch (Lösungsmittel), dann Weisser Pfeffer, Gelbe Blüten, Grüner Apfel, Gras/Heu, Käse, Weicheln, Maiglöckchen, Oyster bratwasser, Trockene Feigend, Salbei, Aprikosen, Weilche, Weisse Rosen, Weisse Birne, Madel, Limette, Grüne Paprika, Schweiss, fruchtige noten intens am anfang		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> Mittel	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> weich	<b>Salzgehalt</b> mittel mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken	<b>Tanningehalt</b> -
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Mittel		
	<b>Beschreibung</b> Zitrusfrüchte, Schale von Grapefruit, Honing, Pfefferminz, Weisser Pfeffer, Ginster, Williams Birne, Marillen, Kreide, Kapern, Oliven Salzlake, stechender Geschmack		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Mittel	
<b>Persistenz</b> Mittel			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und Trinkbar, kann sicher mehr als 3 J. lagern

**Bemerkungen** Kombination: Asia Food (mittel leicht richtung Viet Nam) nicht scharf, Tofu, Sashimi, Muscheln