



VERKOSTUNGSKARTE

Datum 9.04.2019	Uhrzeit 19.30	Raum ESS Berlin	Eignung des Raumes OK
---------------------------	-------------------------	---------------------------	---------------------------------

Wein	Name Bianco di Congiura	Typ IGT Toscana (Pinot grigio, Manzoni, Longanesi)	Alkohol % 13,5
	Winzer Castello del Trebbio	Jahrgang 2015	Temperatur C° 8

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

Geruchstest	Intensität Mittel-wenig		
	Persistenz Mittelkurz		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Leder, Nasser Kirschholz, Camambert, Kirsche, Lavandel, Bambu, Leicht Sulfur, Erdig (Creta , Argilla), Basilikum, Rosmarin, Cardamomo, Johannisbeeren (frisch),		

Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol Mittel Warm	Säuerlichkeit wenig frisch
		Weichheit rund	Salzgehalt mineralisch
		Zucker kein	Tanningehalt ausgewogen

Geschmackstest	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Voll und Rund		

Geschmackstest	Beschreibung Johannisbeeren, Deutliche Tertiäre (alter Holz), Rosa Pfeffer, Lakritze, Natron, Wild Kirsche, nicht Reife Erdbeeren, Gummi, Nelke, Schwarzes Fleisch,		
-----------------------	---	--	--

Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
	Persistenz Persistent	
	Feinheit Fein und ausgewogen	

Evolution Säuerliche Noten, könnte noch länger lagern, so Charaktervoll und ausgebaut das es auch in 6-8 oder mehr Jahre Trinkbar ist

Bemerkungen Kombination mit Lammfleisch,