



VERKOSTUNGSKARTE

| | | | |
|--|----------------------------------|---|---------------------------------|
| Datum 2.05.2019 3.05.2019 | Uhrzeit 21.15 10.05 | Raum ESS Berlin Ristorante Essenza | Eignung des Raumes OK |
|--|----------------------------------|---|---------------------------------|

| | | | |
|-------------|--------------------------------------|---|----------------------------|
| Wein | Name Aglianico del Vulture | Typ Aglianico del Vulture DOC | Alkohol % 13,5 |
| | Winzer Donato D'Angelo | Jahrgang 2014 | Temperatur C° 12 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-------------------|--|
| Sichttest | Farbe (Tönung) Rubinrot mit Granatreflexe | | |
| | Klarheit klar | | |
| | Körper Mittel-Voll Körper | | |
| | Perlage | Dauer - | |
| Feinheit - | | | |
| Dichte (Schaum) - | | | |

| | | | |
|--------------------|--|--|--|
| Geruchstest | Intensität Kurz | | |
| | Persistenz Mittelkurz | | |
| | Feinheit Fein | | |
| | Beschreibung Lakritz, Eichenholz, Sandalholz - Pflaume, Brombeere, (unter Alkohol), Pilze, Alkoholische Düfte, | | |

| | | | |
|--|---|------------------------------------|---|
| Schmackstest | Allgemeine Struktur | Alkohol mittelwarm | Säuerlichkeit wenig frisch |
| | | Weichheit rund | Salzgehalt leicht mineralisch |
| | | Zucker kaum | Tanningehalt tanninhaltig |
| | Ausgewogenheit Ausgewogen | | |
| | Körper Voll und Rund | | |
| | Beschreibung Flach nahe der Eröffnung, nach 8 Stunden: Reife Erdbeere, R, Brombeeren, Reife Pflaume, Apfel Konfetüre, . . | | |
| | Geschmack / Geruch | Intensität Mittel-Intens | |
| Persistenz kaum persistent | | | |
| Feinheit Fein und ausgewogen | | | |

Evolution Nicht deutlich beurteilbar

Bemerkungen Kombination mit gegrilltes fleisch, Starke salade, Hartkäse