



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 5.04.2019	<b>Uhrzeit</b> 19.15	<b>Raum</b> ESS Berlin	<b>Eignung des Raumes</b> OK
---------------------------	-------------------------	---------------------------	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Boccalino	<b>Typ</b> Bianchello del Metauro DOC	<b>Alkohol %</b> 12,5
	<b>Winzer</b> Terra Cruda	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 8-10

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Helles Strohgelb		
	<b>Klarheit</b> Klar		
	<b>Körper</b> Mittel		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
		<b>Feinheit</b> -	
<b>Dichte (Schaum)</b> -			

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Schwach		
	<b>Persistenz</b> Leicht		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Zitrusfrüchte, Gänseblüten, Margariten, Generelle Weisse Blüten bouquet, Leichte Gasaromen, staubig am Anfang		

<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> warm	<b>Säuerlichkeit</b> runde säuerlichkeit
		<b>Weichheit</b> weich	<b>Salzgehalt</b> leicht mineralisch
		<b>Zucker</b> kaum	<b>Tanningehalt</b> -
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Voll		
	<b>Beschreibung</b> Bitterlicher Geschmack, Zitrusfrüchte (Zeder, bittere grüne Zitrone, Grapefruit)		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Mittlere Intensität	
<b>Persistenz</b> Mittlere Persistent			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und trinkbar,

**Bemerkungen** stärker Geschmack als Geruch, Kombination mit Leichte Fleischspeisen, Spargelsalat, Mangoldsalad,