



VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 5.04.2019	<b>Uhrzeit</b> 19.55	<b>Raum</b> ESS Berlin	<b>Eignung des Raumes</b> OK
---------------------------	-------------------------	---------------------------	---------------------------------

<b>Wein</b>	<b>Name</b> Orcio	<b>Typ</b> Sangiovese Colli Pesaresi DOC	<b>Alkohol %</b> 13,5
	<b>Winzer</b> Terra Cruda	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 12

<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Kräftiges Rubinrot		
	<b>Klarheit</b> Klar		
	<b>Körper</b> Mittel-leichtl		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
		<b>Feinheit</b> -	
<b>Dichte (Schaum)</b> -			

<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittel		
	<b>Persistenz</b> Kurz		
	<b>Feinheit</b> Nicht nachhaltig, Fein		
	<b>Beschreibung</b> Lavandel, Narzise, Gekochtes Schweinefleisch (spalla cotta), Bromberen, Grasig/Erdig in richtung Ton, Marzipan, Gerostete Nuß, Roter Pfeffer, Reife Schwarze Kirsche Karammelig, Leder		

<b>Schmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> geringe wärme	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> rund	<b>Salzgehalt</b> mineralisch
		<b>Zucker</b> kein	<b>Tanningehalt</b> Mittel
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Voll		
	<b>Beschreibung</b> Lavandel, Schwache Kirsche (säuerlich), Leder,		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Kurze Intensität	
<b>Persistenz</b> Mittlere Persistent			
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			

**Evolution** Reif und trinkbar,

**Bemerkungen** Kombinierung mit Brathering, Bayrisches Wurstsalad, Bohnen und Hülsenfrüchte