



# EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND

## VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 27.05.2019 14.05.2020	<b>Uhrzeit</b> 18.00 19.10	<b>Raum</b> ESS Berlin -Gröningerstr	<b>Eignung des Raumes</b> OK
<b>Wein</b>	<b>Name</b> Wild One	<b>Typ</b> Sillvaner Trocken Franken D.QW	<b>Alkohol %</b> 12,5
	<b>Winzer</b> 2 Baldauf	<b>Jahrgang</b> 2017	<b>Temperatur C°</b> 6
<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Strohgelb leicht		
	<b>Klarheit</b> klar		
	<b>Körper</b> Mittel Körper		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
<b>Feinheit</b> leichtes perlage im Eingang			
<b>Dichte (Schaum)</b> -			
<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittel		
	<b>Persistenz</b> Kurz		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Intense Noten am Anfang, mit DEVELOPMENT zu Erdige und Grassige Düfte. Magnolia, Gänseblüten, Hybiscus, Weisse Rosen, Pfirsich und Kirschen-blüten, Heu, Hardbush, frisches Tabak, kekse, Truet,Pomelo, Zitronenschale. Ingwer		
<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> mittelwarm	<b>Säuerlichkeit</b> frisch tendent an säuerlich
		<b>Weichheit</b> weich	<b>Salzgehalt</b> mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken	<b>Tanningehalt</b> -
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Voll		
	<b>Beschreibung</b> Boden und Früchte (am Anfang, leicht prickelnd), Zitrusfrüchte, Schweiss, Pfirsich, Grüner Apfel, Clementine, Gurke, Ananas, Grapefruit, Lemongrass, Zitronmelisse, leicht Sardellen, Bittere zitrusfrüchtschale. Die Minerali´ät ist klar und leicht spürbal.		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Mittel Intens	
		<b>Persistenz</b> Mittlere Persistenz	
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			
<b>Evolution</b> Reif und Trinkbar			
<b>Bemerkungen</b> Kombination: Frittiert (Schnitzel) Fettes Asia Food (Viet Namh lemongrass oder Thai sweet-sour). Als Feierabend Wein, auch nur mit Pommes Frites oder Käserkraner (mit oder ohne Bacon)			