



# EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND

## VERKOSTUNGSKARTE

<b>Datum</b> 14.05.2019 15.06.2020	<b>Uhrzeit</b> 20.20 15.10	<b>Raum</b> ESS Groninger Berlin	<b>Eignung des Raumes</b> OK
<b>Wein</b>	<b>Name</b> "A" Selection	<b>Typ</b> Acolon Trocken - Reihnhessen	<b>Alkohol %</b> 12,5
	<b>Winzer</b> Diehl Brees	<b>Jahrgang</b> 2016	<b>Temperatur C°</b> 8
<b>Sichttest</b>	<b>Farbe (Tönung)</b> Rubinrot mit lila struktur		
	<b>Klarheit</b> klar		
	<b>Körper</b> Weich		
	<b>Perlage</b>	<b>Dauer</b> -	
<b>Feinheit</b> -			
<b>Dichte (Schaum)</b> -			
<b>Geruchstest</b>	<b>Intensität</b> Mittel		
	<b>Persistenz</b> mittel		
	<b>Feinheit</b> Fein		
	<b>Beschreibung</b> Rosa, Viola, Nasser Lappen, Pflaumenkompott, Leicht geräuchert Anguilla, Dunkle Kirsche, Amarena, schwiess, Schwarzeoliven salzlack, vergorene rote fruchte (wieder Pflaume), Mofu, geschlosseness Wardrobe, Leder, Paprika, Schwarzes Pfeffer, chlorine 2020,		
<b>Geschmackstest</b>	<b>Allgemeine Struktur</b>	<b>Alkohol</b> mittel warm	<b>Säuerlichkeit</b> frisch
		<b>Weichheit</b> weich	<b>Salzgehalt</b> mittel-mineralisch
		<b>Zucker</b> trocken mit süßempfindung	<b>Tanningehalt</b> Gute "erzogene" Tannine
	<b>Ausgewogenheit</b> Ausgewogen		
	<b>Körper</b> Mittel		
	<b>Beschreibung</b> Sardellen, Eisen, blut, Pflaume, Trockene Tomaten,		
	<b>Geschmack / Geruch</b>	<b>Intensität</b> Intens	
		<b>Persistenz</b> Persistent	
<b>Feinheit</b> Fein und ausgewogen			
<b>Evolution</b> Reif und Trinkbar			
<b>Bemerkungen</b> Kombination: seefisch (in Folie) mit Gemüse und Fond, Gegrilltes Gemüse, mit Kartoffeln, Quiche mit trockene tomaten, sardellen und frischkäse.			