



EUROPÄISCHE SOMMELIER SCHULE DEUTSCHLAND

VERKOSTUNGSKARTE

Datum 16.03.2023	Uhrzeit 15.30	Raum Europäische Sommelier Schule	Eignung des Raumes OK
Wein	Name Rosu de Tomai	Typ Saperavi Rosu sec	Alkohol % 13,5
	Winzer La Crama Oprisor	Jahrgang 2016	Temperatur C° 15
Sichttest	Farbe (Tönung) Intensiv Rubinrot		
	Klarheit Klar		
	Körper Mittel Schwer		
	Perlage	Dauer -	
Feinheit -			
Dichte (Schaum) -			
Geruchstest	Intensität Intensiv		
	Persistenz Mittel		
	Feinheit Fein		
	Beschreibung Haselnüsse, Kirsche, Keller, getrocknete Äpfeln, Bitter-Mandeln, Feuchtes Heu, gekochte Tomate, Eisen, Pfeffer, Schokolade, Laubach, gerostete Kaffeebohnen, Kakao, Leder, Rote Früchte Wild beeren Jogurt, Blueberry		
Geschmackstest	Allgemeine Struktur	Alkohol warm	Säuerlichkeit frisch
		Weichheit weich	Salzgehalt mineralisch
		Zucker trocken	Tanningehalt leicht und angenehm
	Ausgewogenheit Ausgewogen		
	Körper Mittel		
	Beschreibung Congruent mit der Nase, plus gekochte Rote Beeten, Rote Orangen, Kardamom, Tomaten Mark, reife Pflaume, reife Ciruela, Nelke		
	Geschmack / Geruch	Intensität Intens	
		Persistenz Persistent	
Feinheit Fein und ausgewogen			
Evolution Reif und Trinkbar, könnte weiter halten			
Bemerkungen Kombination: Pulled Pork, Bean Soup with onions,			