





Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

ZUR UNTERSTÜTZUNG FÜR IHR TASTING

Unser Aromenrad ist in acht Bereiche für den **GESCHMACK** (diese Seite), sowie acht Bereiche für den **GERUCH** (Rückseite) unterteilt. Mit diesen detaillierteren Aromen bestimmen Sie bei der Verkostung die Vorauswahl treffen, um dann die detaillierteren Geschmacksrichtungen im Einzelnen zu konzentrieren. Auch hier helfen Ihnen die verschiedenen Geschmacksrichtungen im Einzelnen zu unterschiedlich ausgeprägt. Ebenso ist die Aromenwarnung bei jedem unterschiedlich ausgeprägt. Jede Wahrnehmung ist richtig. Unsere Begriffe sollen eine Hilfe bei der Verkostung sein. Aber seien Sie ruhig mutig und finden Sie Ihre eigenen Begriffe für die Verkostung. Mit Phantasie und Vorstellungsvermögen trainieren Sie immer weiter Ihre Sensorik und werden zum richtigen Experten.

VERKOSTUNGSTIPS

- Das richtige Glas mit einem zulaufenden Kelch | Ein sauberes, geruchsfreies Glas | Ein gut durchlüfteter Raum, ohne Fremdgerüche | Keine sensorische Beeinträchtigung
- Tabakkonsum vor und während der Verkostung einschränken | Kaffeegenuss mind. 45 Minuten vor der Verkostung einstellen | Besser vor dem Essen, als danach
- Kaffeegenuss mind. 45 Minuten vor der Verkostung einstellen | Die richtige Trinktemperatur für das Getränk | Nicht zuviel verkosten | Zeit lassen

MUNDGEFÜHL
 kühlend
 mundfüllend
 cremig
 rauh
 leicht
 viskos
 harmonisch
 spannen, mit Gegensätzen
 herausfordernd

GESAMTEINDRUCK
 Bitterstoffe
 Sonstiges
 Tannin/Gerbstoff

SÜSSE
 kräftig ausgeprägt, auch im Nachhall
 mittelkräftig
 fein und leicht
 ausgeprägte Säure am ganzen Gaumen
 spannend und ausgeglichen
 fein und leicht
 kräftig und undurchsichtig
 mittelkräftig noch durchscheinend
 fein und durchscheinend

SAÜRE
FARBE
CO₂

CO₂
 kräftige Perlage, schäumt auf
 muntere Perlage
 sehr feine Perlage

SONSTIGES
 Scharf
 kräftig ausgeprägt, mit langem Nachhall
 im Nachhall und an den Zungenseiten spürbar
 fein und leicht

TANNIN/GERBSTOFF
 kräftig ausgeprägt, auch im Nachhall
 mittelkräftig
 fein und leicht

BITTERSTOFFE
 Scharf
 kräftig ausgeprägt, mit langem Nachhall
 im Nachhall und an den Zungenseiten spürbar
 fein und leicht

SAÜRE
 kräftig ausgeprägt, auch im Nachhall
 mittelkräftig
 fein und leicht

FARBE
 kräftig und undurchsichtig
 mittelkräftig noch durchscheinend
 fein und durchscheinend

SONSTIGES
 Scharf
 kräftig ausgeprägt, mit langem Nachhall
 im Nachhall und an den Zungenseiten spürbar
 fein und leicht

BITTERSTOFFE
 Scharf
 kräftig ausgeprägt, mit langem Nachhall
 im Nachhall und an den Zungenseiten spürbar
 fein und leicht

TANNIN/GERBSTOFF
 kräftig ausgeprägt, auch im Nachhall
 mittelkräftig
 fein und leicht

SÜSSE
 kräftig ausgeprägt, auch im Nachhall
 mittelkräftig
 fein und leicht

SAÜRE
 kräftig und undurchsichtig
 mittelkräftig noch durchscheinend
 fein und durchscheinend

FARBE
 kräftige Perlage, schäumt auf
 muntere Perlage
 sehr feine Perlage

CO₂
 kräftige Perlage, schäumt auf
 muntere Perlage
 sehr feine Perlage

SONSTIGES
 Scharf
 kräftig ausgeprägt, mit langem Nachhall
 im Nachhall und an den Zungenseiten spürbar
 fein und leicht

BITTERSTOFFE
 Scharf
 kräftig ausgeprägt, mit langem Nachhall
 im Nachhall und an den Zungenseiten spürbar
 fein und leicht

TANNIN/GERBSTOFF
 kräftig ausgeprägt, auch im Nachhall
 mittelkräftig
 fein und leicht

SÜSSE
 kräftig ausgeprägt, auch im Nachhall
 mittelkräftig
 fein und leicht