Honig-Degustation – Geschmacksbestimmung und Beschreibung

Geruch

neutral
mild
frisches Gras
frisches Holz
Zitronengras
fruchtig
blumig
mentholisch
aromatisch
würzig
malzig
herb
balsamisch
Karamell
rauchig
Bienenwachs
Getreide
Stroh
Liebstöckel
rustikal
erdig
nasses Holz

Geschmack

süß	dezente Süße mittlere Süße betonte Süße ausgeprägte Süße
sauer	fruchtig frisch feine Säure ausgeglichene Süße/Säure
salzig	leicht salzig mineralisch
bitter	feinherb herb aromatisch leicht bitter

Konsistenz

flüssig
schwer fließend
zartcremig
streichzart
cremig
fest
hart
thixotrop

Mundempfinden

zart schmelzend
samtig
seidig
weich
feinkristallin
leicht kristallin
kristallin
feinkörnig
leicht sandig
sandig
grob kristallin
adhäsiv
flockig
stumpf
rau

Aromen 1

fruchtig	Trocken-früchte	Backobst Rosine Dörrpflaume getrocknete Dattel getrocknete Feige getrocknete Aprikose
	tropische Früchte	Kiwi Ananas Mango
	Beeren	Stachelbeere Rote Johannisbeere Schw. Johannisbeere Jostabeere Himbeere Blaubeere Brombeere
	Kernobst	Grüner Apfel Gelber Apfel Reife Birne Gelbe Muskatellertrauben
	Steinobst	Kirsche Pflaume Aprikose Pfirsich Nektarine
	Zitrus	Zitrone, Limette Orange gekochte Mandarinen
pflanz-lich	blumig	Holunderblütensirup Gartennelke Rose Lindenblüte Kirschlorbeerblüte Kamillenblüte Orangenblüte exotisch-orientalische Blüten

Aromen 2

pflanz-lich	grün	frisches Gras (Grasschnitt)
	trocken	Malz Stroh Heu Getreide, geröstet Tabak
	frisch/ kühlend	Zitronengras Minze Eukalyptus Kiefernholz
	herb	zerdrücktes Blatt (z.B. Salbei) geriebene Zitrus-schale schwarzer Tee
	schweflig	Kohl gekochter Brokkoli
pflanz-lich	gewürzig	Anis Fenchel Thymian Zitronenthymian Liebstöckel Piment Süßholz Pfeffer
	holzig	Zedernholz Harz Buchenholz-rauch
	nussig	Walnuss Mandel
	pilzig	Champignon
tier-isch	rustikal	Ammoniak

Aromen 3

Karamell süß	Karamell Melasse karamellisierter Zucker Sahnebonbon Sirup (Apfel, Birne, Zuckerrübensirup) brauner Zucker Zerstoßener Zucker (Puderzucker) kandierte Orangenschale karamellisierte Birne
Kakao	weiße Schokolade Milchschokolade Zartbitterschokolade dunkle Schokolade Nougat
subtil, fein	Marzipan Bienenwachs Vanille
Sonstiges	Metall Hefe gärig

Abgang

Geschmackseindruck kurz anhaltend

Geschmackseindruck lang anhaltend

Prise weißer/ schwarzer/roter Pfeffer

ausgewogen/harmonisch adstringierend

Marianne Kehres
01-2020

Konsistenz
flüssig
schwer fließend
zart-cremig
cremig
fein-steif
fest
hart
thixotrop
usw.
Mundempfinden
butterzarter Schmelz
zart schmelzend
feiner Schmelz
samtig
weich
feinkristallin
leicht kristallin
kristallin
feinkörnig
grießelig
sandig
grobkristallin
adstringierend
usw.
Süße
feine Süße
mittlere Süße
betonte Süße
ausgeprägte Süße
karamellisierter Zucker
usw.
Säure
feine Säure
frische Säure
mittlere Säure
betonte Säure
usw.
Holz
frisches Holz
fein-herb
herb-aromatisch
tannin-herb
rauchig
balsamisch
harzig
holzig
usw.
Geschmack
Frucht
fruchtig-frisch
Apfel, Brombeere, Johannisbeere (rot), …
Rosine
Dattel
usw.
blumig
exotisch-blumig
Blume: Nelke …
Gewürz:
Anis, Zimt, Piment, Thymian,
Liebstöckel, Süßholz (Lakritz), …
pflanzlich
Heu/Stroh
malzig
würzig
bitter
usw.
tierisch
Bienenwachs
usw.
chemisch
menthollisch
parfümiert
phenolisch
usw.
Abschluss
bitter, süß etc.: kurz bis lang anhaltend
Prise weißer Pfeffer
ausgewogen
harmonisch
usw.
Ende
Beginn
Geruch
neutral
mild
frisches Gras
frisches Holz
heuig
Zitronengras
fruchtig
blumig
menthollisch
aromatisch
würzig
malzig
herb
balsamisch
Karamell
rauchig
Bienenwachs
usw.