

Olivenöl-Tasting

(angelehnt an die offiziellen Verkostungsblätter der Europäischen Union, Konzil für Olivenöl IOOC):

Nummer des Öls: _____

Name des Öls: _____

Herkunft (Region): _____

I) DUFT:

Intensität (maximal 10, bitte ankreuzen): μμμμμμμμμμ

Einordnung (Charakter des Öls, keine Wertung) :

leicht _____ mittel _____ intensiv _____

Fruchtigkeit (max. 10, bitte ankreuzen): μμμμμμμμμμ

Grüne Noten/ Kräuter (max. 10, bitte ankreuzen): μμμμμμμμμμ

Aromenspektrum (typische Aromen des Öls in der Nase, zum Unterstreichen):

grüner Apfel, gelber Apfel, Birne, grüne Banane, reife Banane, Zitrusfrüchte, Cassis, Melone, Kiwi, getrocknete Früchte, grüne Tomate, reife Tomate, grüne Paprika, rote Paprika, Artischocke, frisch geschnittenes Gras, Heu, Rosmarin, Thymian, Oregano, Lauch, Bärlauch, Tanne, Olivenblätter

süßlich: Petersilie, Basilikum, Estragon, Pinienkerne, süße Mandel

säuerlich: Sauerampfer, Zitronengras

II) GESCHMACK:

Bitter (Intensität, keine Wertung, max. 10): μμμμμμμμμμ

Pikant (Intensität, keine Wertung, max. 10): μμμμμμμμμμ

Harmonie (zum Unterstreichen): niedrig/ mittel / hoch
(niedrig, = unausgewogen, führt zur Punktabwertung)

Defekte und Fehler (zum Ankreuzen):

ranzig _____ schlammig _____ modrig _____ wenig/Essigstich _____ weitere:

Rezeptvorschläge: _____

Gesamtbewertung (maximal 10): _____

Kommentar: _____