

Honig-Degustation – Geschmacksbestimmung und Beschreibung

Geruch	Geschmack		Aromen 1			Aromen 2			Aromen 3	
neutral grüne Blätter frisches Holz nasses Holz Zitronengras fruchtig Trockenobst Milch Sahne blumig mentholisch aromatisch würzig Käse K. überbacken malzig herb balsamisch Karamell rauchig Bienenwachs Getreide Stroh Liebstöckel rustikal Leder erdig mineralisch warme Haut Gebirgswasser	süß	dezente Süße mittlere Süße betonte Süße ausgeprägte Süße	fruchtig	Trockenfrüchte	Backobst Rosine Dörrpflaume getrocknete Dattel getrocknete Feige getrocknete Aprikose getrockneter Pfirsich	pflanzlich	grün	Grasschnitt Walnussblätter	Zucker, Karamell	zerstoßener Zucker (Puderzucker) brauner Zucker karamellierter Zucker Karamell Melasse Sahnebonbon Sirup (Apfel, Birne, Zuckerrübensirup) karamellierte Birne
	sauer	fruchtig frisch feine Säure ausgeglichene Süße/Säure		tropische Früchte	Maracuja Mango Multivitaminsaft		trocken	Malz Stroh Heu morsches Holz Getreide, geröstet Tabak		
	salzig	leicht salzig mineralisch		Beeren	Stachelbeere Rote Johannisbeere Schw. Johannisbeere gekochte Heidelbeere Jostabeere Himbeere Blaubeere Brombeere Cranberries		frisch/ kühlend	Zitronengras Minze Eukalyptus	Kakao	weiße Schokolade Milchschokolade Trinkschokolade Zartbitterschokolade Nougat
	bitter	feinherb herb aromatisch leicht bitter		Kernobst	Grüner Apfel Gelber Apfel Reife Birne Gelbe Muskatellertrauben		herb	zerdrücktes Salbei- blatt Zitruschale Bitter Lemon schwarzer Tee grüner Tee	subtil, fein	Marzipan Bienenwachs Vanille Sahne
	Konsistenz			Steinobst	Kirsche Pflaume Aprikose Pfirsich (gelber-, roter-)		schweflig	Kohl zerdrücktes Kohl- rabilblatt Brokkoli, gekocht	Sonstiges	Metall Bier Hefe Kaffee Geräuchertes gärig
	flüssig (dünn-, zäh-) fest hart cremig (fein/zart-, fest-) kristallin (fein-, grob-) beginnende Kristallis. thixotrop entmischt geleeartig			Zitrus	Nektarine Zitrone Limette Orange gekochte Mandarinen		gewürzig	Anis Fenchel Thymian Zitronenthymian Liebstöckel Piment Süßholz Zimt Pfeffer		
						pflanzlich	holzige	Zedernholz Zirbenholz Harz Rauch (Buche u.a.)		
							nussig	Cashew Walnuss Mandel		
							pilzig	Champignon		
						tierisch	rustikal animalisch	Ammoniak		
Mundempfinden	Farbe								Abgang	
zart schmelzend samtig seidig weich feinkristallin leicht kristallin kristallin feinkörnig leicht sandig sandig grob kristallin adhäsiv flockig stumpf rauh	wasserklar fast weiß hellbeige beige dunkelbeige (mit deutlichem Braunton) hellgelb gelb goldgelb dunkelgelb hellbraun braun rotbraun dunkelbraun schwarzbraun								keine besondere Ausprägung Geschmackseindruck (kurz-, mittellang-, lang anhaltend) pfeffrig (leicht-, deutlich-) adstringierend	
										Marianne Kehres 10/2022