

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	dezent Süße mittlere Süße betonte Süße ausgeprägte Süße	fruchtig	Trockenfrüchte	Backobst Rosine Dörrapfel Dörrpflaume getrocknete Dattel getrocknete Feige getrocknete Aprikose getrockneter Pfirsich	pflanzlich	grün	Grasschnitt Walnussblätter	Zucker, Karamell	zerstoßener Zucker (Puderzucker) brauner Zucker karamellisierter Zucker Karamell Melasse Sahnebonbon Sirup (Apfel, Birne, Zuckerrübensirup) karamellisierte Birne
	sauer	fruchtig frisch feine Säure ausgeglichen Süße/Säure		tropische Früchte	Maracuja Mango Papaya Multivitaminsoft		trocken	Malz Stroh Heu morsches Holz Getreide, geröstet Tabak Toast	Kakao	weiße Schokolade Milchschokolade Trinkschokolade Zartbitterschokolade Nougat
	salzig	leicht salzig mineralisch		Beeren	Stachelbeere Rote Johannisbeere Schw. Johannisbeere gekochte Heidelbeere Jostabeere Himbeere Brombeere Cranberries		frisch/kühlend	Zitronengras Minze Eukalyptus Menthol	subtil, fein	Marzipan Bienenwachs Vanille Sahne
	bitter	feinherb herb aromatisch leicht bitter		Kernobst	Grüner Apfel Gelber Apfel Reife Birne Gelbe Muskatellertrauben heller/roter Traubensaft		herb	zerdrücktes Salbeiblatt Rainfarn Zitruschale Bitter Lemon schwarzer Tee grüner Tee	Sonstiges	Metall Bier Hefe Kaffee Geräuchertes gärig brauner Apfel dunkler Balsamico
	Konsistenz			Steinobst	Kirsche Pflaume Aprikose Pfirsich (gelber-, roter-)	pflanzlich	schweflig	Kohl zerdrücktes Kohlrabi Blatt Brokkoli, gekocht		
		flüssig (dünn-, zäh-) fest hart cremig (fein/zart-, fest-) kristallin (fein-, grob-) beginnende Kristallis. thixotrop entmischt geleeartig		Zitrus	Nektarine Zitrone Limette Orange gekochte Mandarinen	pflanzlich	gewürzig	Anis Fenchel Thymian Zitronenthymian Liebstöckel Piment Süßholz Zimt gem. Nelke Pfeffer	Abgang	keine besondere Ausprägung Geschmackseindruck (kurz-, mittellang-, lang anhaltend) pfeffrig (leicht-, deutlich-) adstringierend
Mundempfinden							holzig	Zedernholz Zirbenholz modrig/morsch. Holz Harz Rauch (Buche u.a.) Waldboden		
zart schmelzend samtig seidig weich feinkristallin leicht kristallin kristallin feinkörnig leicht sandig sandig grob kristallin adhäsiv flockig stumpf rau	Farbe	wasserklar fast weiß hellbeige beige dunkelbeige (mit deutlichem Brauntönen) hellgelb gelb goldgelb dunkelgelb aschgelb leicht rosa hellbraun braun rotbraun dunkelbraun schwarzbraun grünlich					nussig	Cashew Walnuss Mandel		
							pilzig	Champignon		
							tierisch	rustikal animalisch		
								Ammoniak		