VERKOSTUNGSBOGEN
für Olivenöle

byodo®
bio vom feinsten

Name Prüfer*in: _____

Produkt: ○ **Italienisches Olivenöl, Byodo Naturkost** ○ **Griechisches Olivenöl, Byodo Naturkost**

1 Geruch

Schwenken Sie das Glas, damit sich die Aromen entfalten können und atmen Sie den Geruch tief ein. Notieren Sie Ihre Eindrücke: Welche Aromen nehmen Sie wahr? Wie intensiv ist der Geruch?

Welche der folgenden typischen Geschmacksnoten nehmen Sie war?

- ○ Artischocke
- ○ Mandel
- ○ Apfel
- ○ Tomate
- ○ Frisch geschnittenes Gras
- ○ Banane
- ○ Kräuter (Thymian, Oregano, Rosmarin)

2 Geschmack

Nehmen Sie einen Schluck Öl und bewegen Sie ihn im Mund hin und her. Bewerten Sie nun die folgenden Eigenschaften:

Fruchtigkeit: **mild** ○ ○ ○ ○ **mittel** ○ ○ ○ ○ **intensiv**

Bitterkeit: **leicht** ○ ○ ○ ○ **mittel** ○ ○ ○ ○ **intensiv**

Schärfe: **leicht** ○ ○ ○ ○ **mittel** ○ ○ ○ ○ **intensiv**

→ **Weitere Unterscheidung der Fruchtigkeit:**

- ○ **Grüne Fruchtigkeit** (Aromen von grünem Apfel, frischen Kräutern, frischem Gras)
- ○ **Reife Fruchtigkeit** (Aromen von vollreifen Äpfeln, Tomaten oder Bananen)

3 Bewertung

Wie schmeckt Ihnen dieses Olivenöl? ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Wichtig:

Neutralisieren Sie Ihren Gaumen mit etwas Weißbrot und einem Schluck stillem Wasser, bevor Sie das nächste Olivenöl verkosten.