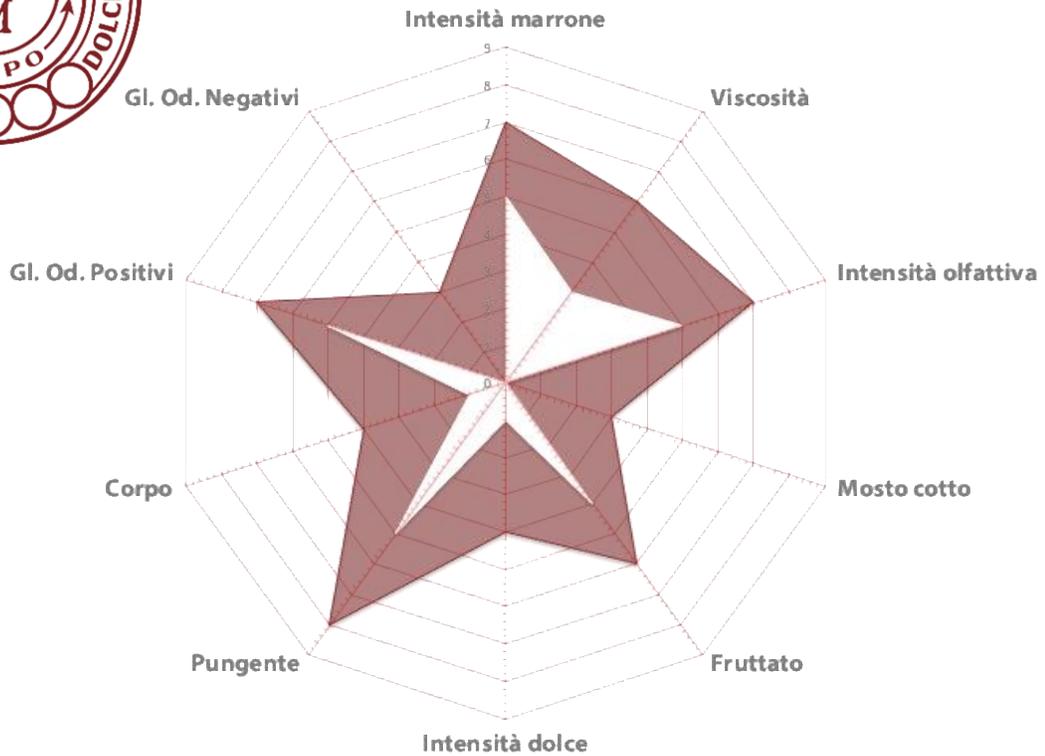


Erste Kategorie

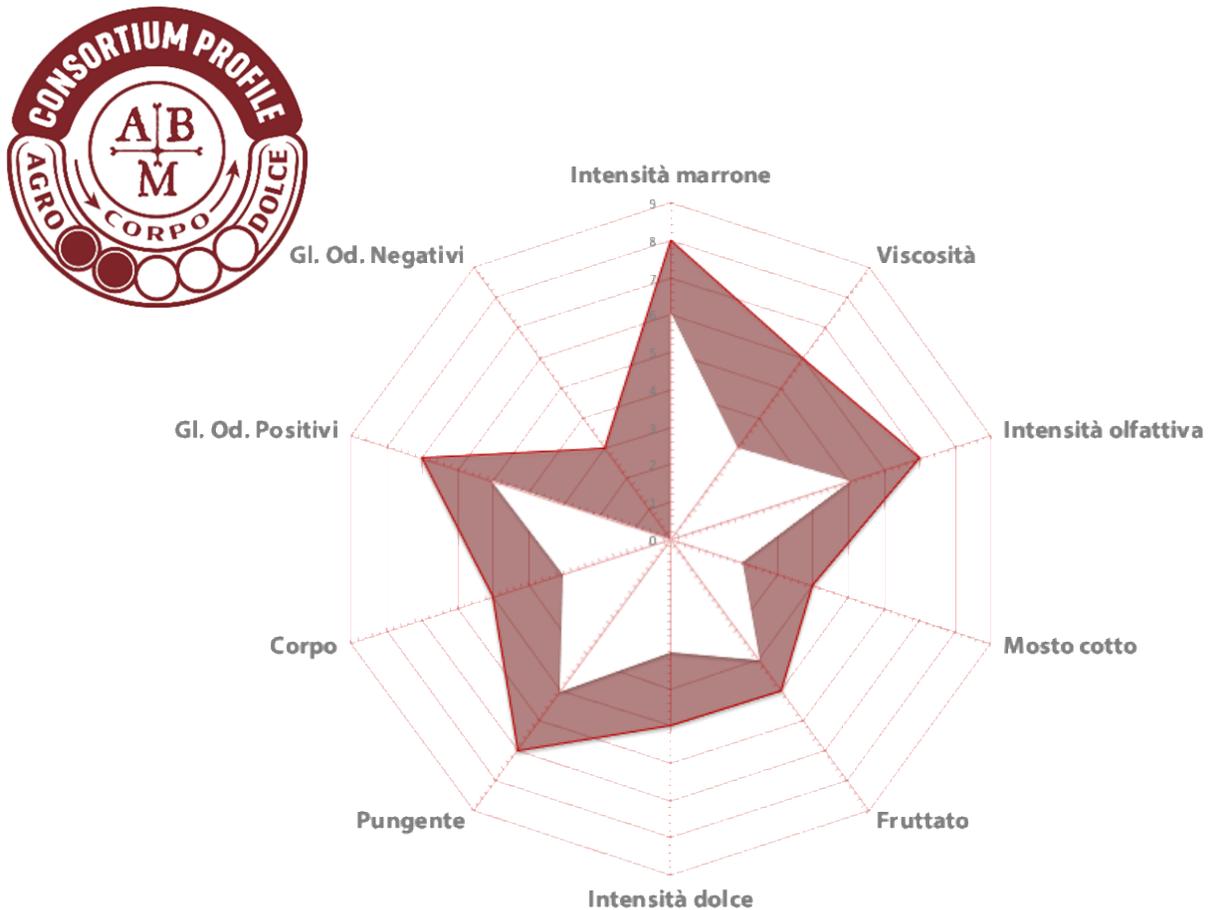
**Haupteigenschaften:** Stark flüssige Konsistenz und flüssiger Körper, säurebetonte geschmackliche Ausgewogenheit und fruchtbetonte Aromatik. **Ideale Verwendung:** als frisches, säurebetontes Dressing mit leichtem Körper und Struktur, perfekt für Vinaigrette, Marinaden und Saucen.



DUFT und AROMA		
Waldbeeren, Zitrusfrüchte, Grüner Apfel		Pflaumenmarmelade, gekochtes Obst, süße Gewürze, Röstaromen
GESCHMACK		
Frisch und angenehm essigsauer		Süß, komplex und langanhaltend
KONSISTENZ		
Prägnant und scharf		Mild und weich
KÖRPER		
Leicht und spritzig		Rund und vollmundig

Zweite Kategorie

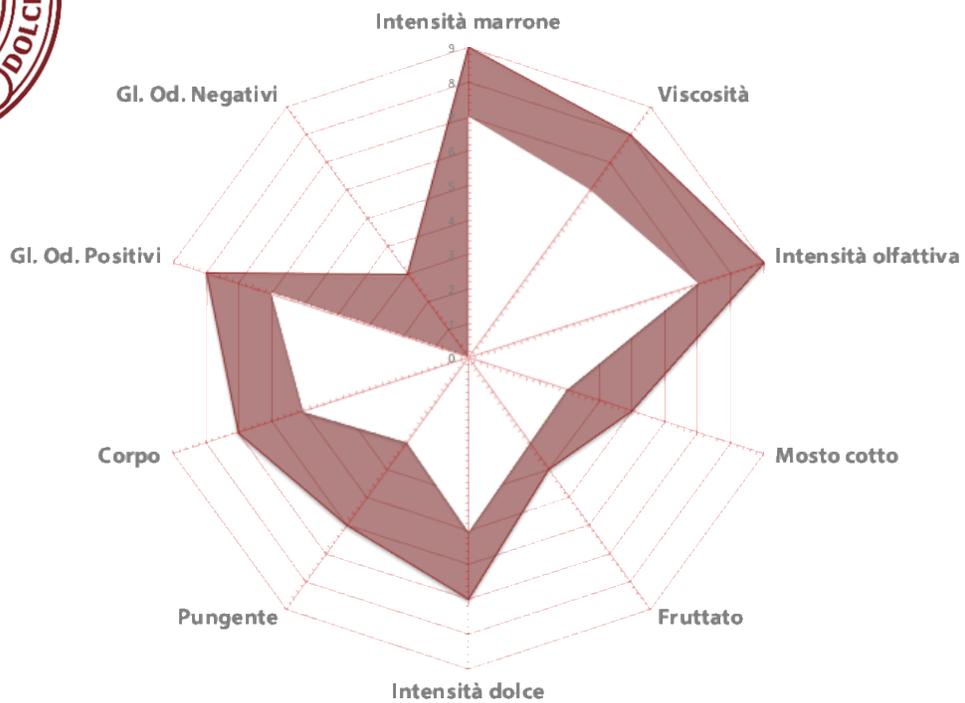
**Haupteigenschaften:** Am Gaumen bleibt die frische Säure erhalten, jedoch mit einer stärkeren Wahrnehmung des Körpers und der Süße. Noch angenehm essigsauer, überwiegt das fruchtige Aroma, wobei der gekochte Most deutlicher zum Tragen kommt. **Ideale Verwendung:** ausgezeichnet als Dressing, in diesem Fall strukturierter und mit einem weniger scharfen Nachgeschmack.



DUFT und AROMA		
Waldbeeren, Zitrusfrüchte, Grüner Apfel		Pflaumenmarmelade, gekochtes Obst, süße Gewürze, Röstaroma
GESCHMACK		
Frisch und angenehm essigsauer		Süß, komplex und langanhaltend
KONSISTENZ		
Entschlossen und beißend		Mild und weich
KÖRPER		
Leicht und spritzig		Rund und vollmundig

Dritte Kategorie

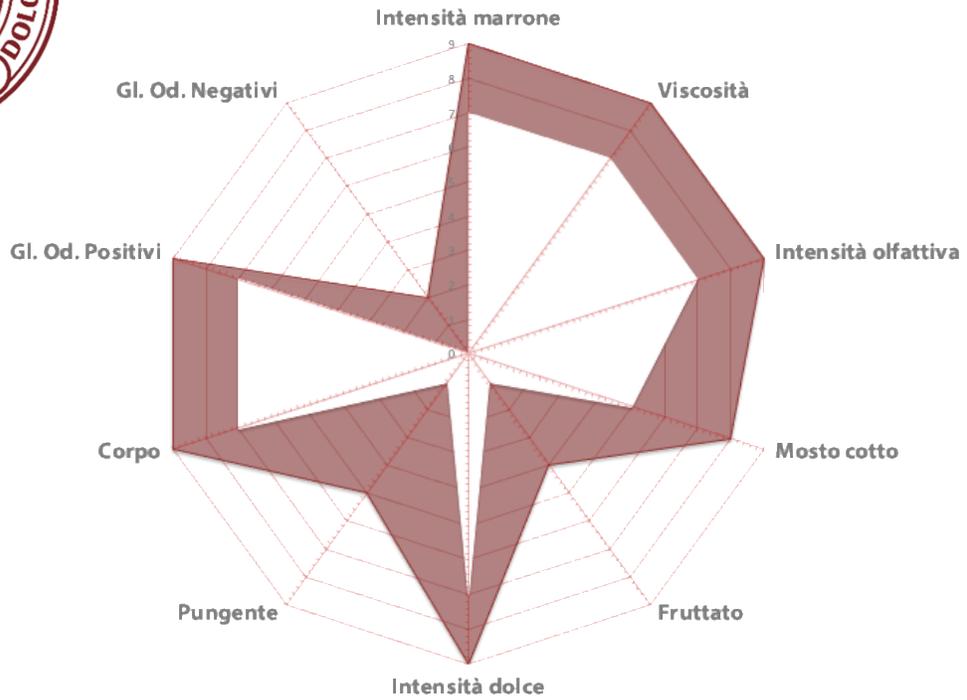
**Haupteigenschaften:** Die höhere Dichte ist gut erkennbar, so zeigt sich beim Schwenken im Glas ein größerer Widerstand. Beim Geruch und Geschmack ist ein Gleichgewicht zwischen Säure und Süße zu erkennen. Auch auf der Aromaebene herrscht Ausgewogenheit, man erkennt sowohl die Fruchtigkeit als auch den gekochten Most. Das Produkt weist eine höhere Komplexität in Bezug auf Aroma und Struktur auf. **Ideale Verwendung:** für die Zubereitung von reichhaltigen Saucen und für üppige Dressings und Vinaigretten.



DUFT und AROMA		
Waldbeeren, Zitrusfrüchte, Grüner Apfel		Pflaumenmarmelade, gekochtes Obst, süße Gewürze, Röstaroma
GESCHMACK		
Frisch und angenehm essigsauer		Süß, komplex und langanhaltend
KONSISTENZ		
Entschlossen und beißend		Mild und weich
KÖRPER		
Leicht und spritzig		Rund und vollmundig

Vierte Kategorie

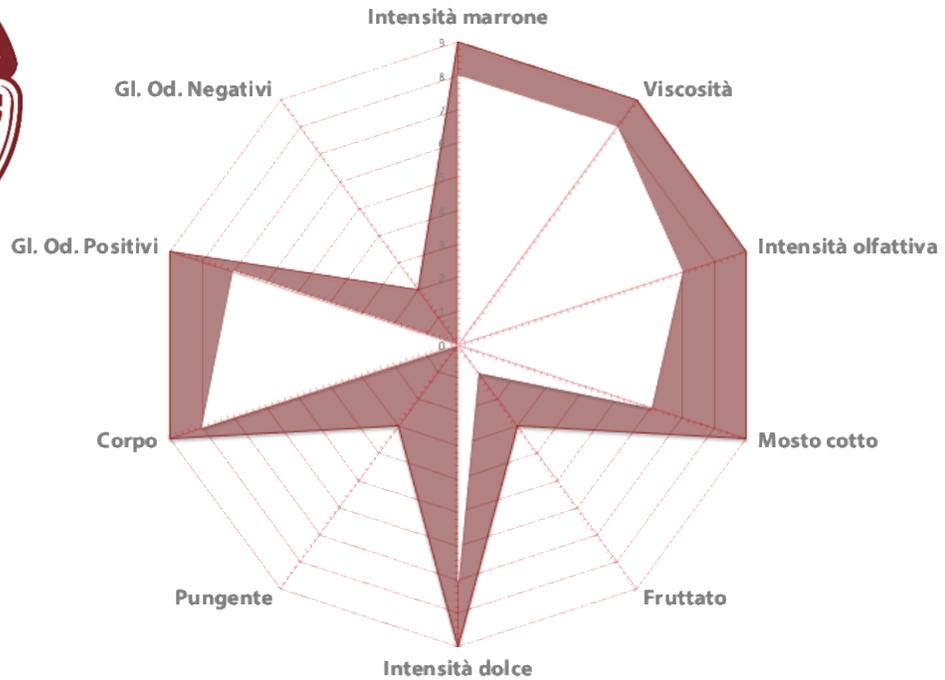
**Haupteigenschaften:** Auf der taktilen Ebene ist die Dichte deutlich spürbar, wobei die Süße gegenüber der Säure überwiegt. Aromatisch überwiegt der gekochte Most mit würzigen Noten gegenüber den fruchtigen. Die zunehmende Komplexität erlaubt mehr Einsatzmöglichkeiten. **Ideale Verwendung:** zum Würzen von kalten Speisen und als Verfeinerung von Risotto, Fisch, weißem oder rotem Fleisch, aber auch von Eis und Erdbeeren.



DUFT und AROMA		
Waldbeeren, Zitrusfrüchte, Grüner Apfel		Pflaumenmarmelade, gekochtes Obst, süße Gewürze, Röstaroma
GESCHMACK		
Frisch und angenehm essigsauer		Süß, komplex und langanhaltend
KONSISTENZ		
Entschlossen und beißend		Mild und weich
KÖRPER		
Leicht und spritzig		Rund und vollmundig

Fünfte Kategorie

**Haupteigenschaften:** Die Sämigkeit nimmt deutlich zu und zeigt sich durch die lange Persistenz beim Schwenken im Probiertglas. Am Gaumen zeigt er eine kaum wahrnehmbare Schärfe, eine ausgeprägte Süße, die die Säure überwiegt, sowie einen außergewöhnlich runden und vollen Körper. Auf aromatischer Ebene überwiegen eindeutig Gewürznoten und der gekochte Most gegenüber der Fruchtigkeit. Die geschmackliche Wahrnehmung der Süße mit einer hohen Dichte in Verbindung mit einem durch Röst- und Gewürznoten geprägten aromatischen Profil legen verschiedene Kombinationsmöglichkeiten nahe. **Ideale Verwendung:** Passt zu reifem Käse oder Edelschimmel, zu Wurstwaren oder auch zu Eis, vorzugsweise mit Vanille, Haselnuss- oder Pistaziengeschmack, sowie zu Ei oder Schokoladendessert.



DUFT und AROMA		
Waldbeeren, Zitrusfrüchte, Grüner Apfel		Pflaumenmarmelade, gekochtes Obst, süße Gewürze, Röstaroma
GESCHMACK		
Frisch und angenehm essigsauer		Süß, komplex und langanhaltend
KONSISTENZ		
Entschlossen und beißend		Mild und weich
KÖRPER		
Leicht und spritzig		Rund und vollmundig

**Legende:**

Intensità marrone: Intensität der  
Braunfärbung

Viscosità: Viskosität

Intensità olfattiva: Geruchintensität

Mosto Cotto: Gekochter Most

Fruttato: Fruchtigkeit

Intensità Dolce: Süße

Pungente: Schärfe

Corpo: Körper