











Aceto-Balsamico-Degustation

Dienstag, 28. April 2020

										
Marke	Antica Modena	Giuseppe Giusti	Delicatessa	Premium	Fattorie Giacobazzi	Nonna Carlotta	Naturaplan	Garibaldi	Gourmet	Acentino
Bezeichnung*	Aceto Balsamico di Modena invecchiato	Aceto Balsamico di Modena	Aceto di Balsamico di Modena	Aceto di Balsamico di Modena	Aceto Balsamico di Modena	Aceto Balsamico Invecchiato di Modena	Aceto Balsamico di Modena	Aceto di Balsamico di Modena	Aceto Balsamico Invecchiato di Modena	Aceto di Balsamico di Modena
Zusatzbezeichnung	IGP	IGP	IGP	IGP	IGP	IGP	IGP	IGP	IGP	IGP
Blätter/Sterne	4	4	4	–	4	4	4	–	–	–
Eingekauft	Coop	Manor	Globus	Spar	Migros	Denner	Coop	Volg	Aldi	Lidl
Preis	Fr. 16.95	Fr. 49.90	Fr. 29.90	Fr. 8.95	Fr. 14.95	Fr. 9.95	Fr. 19.95	Fr. 5.70	Fr. 3.99	Fr. 3.99
Inhalt in ml	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Preis pro 250 ml	Fr. 16.95	Fr. 49.90	Fr. 29.90	Fr. 8.95	Fr. 14.95	Fr. 9.95	Fr. 19.95	Fr. 5.70	Fr. 3.99	Fr. 3.99
Aussehen (10%)	5.4	5.4	5.0	4.9	4.5	4.6	4.5	4.4	3.4	3.8
Kommentare	dunkle Farbintensität, klar, dickflüssig	dunkel, klar, schöner glanz, dickflüssig	dunkel, befriedigend, mittlere Viskosität	dunkel, klar, honigartig	dunkel glänzend, dünnflüssig	mittlere Farbintensität, dünnflüssig	mittlere Farbintensität, dünnflüssig	mittlere Farbintensität, dünnflüssig, leichter grünstich	Rückstände, trüb mit Pelz, dünnflüssig	zu dünnflüssig, fast transparent, erinnert an Sojasauce
Geruch/Duft (15%)	5.0	5.1	4.8	4.5	4.4	4.4	4.3	3.9	3.6	3.4
Kommentare	mittlere Intensität, keine Fehler	intensiv, rund	leicht stechend, aber insgesamt gut	leicht essiglastig, etwas stechend	mittelmässig, Säure überwiegt	mittelstark stechend	stechend, nicht ganz harmonisch	mittelstark stechend	schwacher Duft, unbefriedigend	fast keine Aromen erkennbar
Aroma/Geschmack (60%)	5.4	5.2	5.0	4.8	4.5	4.2	4.2	3.8	3.5	3.4
Kommentare	intensiv, komplex, ausgewogen, schöne Aromen von Frucht und Holz	intensiv, harmonisch, elegante Bitternote	Säure überwiegt leicht, geringe Bitterkeit	Säure überwiegt in der Tendenz, höherer Essiganteil	Säure zu dominant	Säure zu dominant	Säure im Abgang sehr dominant	muffig, böckelig, Säure überwiegt im Abgang	sehr hoher Säureanteil, kurzer Abgang, kaum Eigenschaften	«Zapfen», Korknote, muffig, nur Säure im Abgang
Konsistenz (15%)	5.5	5.3	5.0	5.0	4.6	4.4	4.2	3.9	3.8	3.4
Gesamtnote	5.4	5.2	5.0	4.8	4.5	4.3	4.2	3.9	3.6	3.4
Gesamturteil	gut	gut	gut	gut	genügend	genügend	genügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend

*Auswahlkriterium: bestverkaufter Balsamicoessig mit vier Blättern/Fässchen oder dann der teuerste Balsamico im Laden.