

Brauerei:

Bierbeschreibung:

Bier-Name:

Bier-Stil:

Setze ein X zur Einordnung des Geruchs, Geschmacks, Mundgefühl (Rezenz) und Bittere - von 1 (sehr schwach) bis 10 (sehr intensiv)

GERUCH



1

10

von verhalten, ausgewogen ... bis zu intensiv, dominant

GESCHMACK



1

10

von zurückhaltend, neutral ... bis hin zu fordernd, intensiv

MUNDGEFÜHL



1

10

von zurückhaltend, ruhig ... bis hin zu stark prickelnd, aufschäumend

BITTERE



1

10

von kaum wahrnehmbar, im Hintergrund ... bis hin zu sehr stark ausprägend, dominant, lange nachklingend

SPEISEEMPFEHLUNG



FARBE



GESCHMACK



mild



fruchtig



malzig



süßlich



hopfenbetont



bitter



würzig



erfrischend

ANLASS



geselliger
Abend



Grillen



Hochzeit



Sommerparty



Oktoberfest



Feierabend



Picknick



Sport

**EMPFOHLENE
GLASFORM**



BIER MIT ALLEN SINNEN

Bewusstes Verkosten braucht alle Sinne. Damit Sie dieses umfassende Bier-Erlebnis festhalten können, steht Ihnen diese Verkostungsanleitung zur Verfügung. Notieren Sie sich Ihre Gedanken und vergeben Sie in den 5 Kategorien jeweils Punkte. Vergleichen Sie Ihre ganz persönliche Bewertung mit Anderen und freuen Sie sich über die unterschiedliche Wahrnehmung. Denn Geschmack ist individuell.

Mit den Augen – die optischen Reize (max. 10 Punkte)

Je nach Bierstil sind Farbe (helles gelb bis schwarz), der Schaum (Schaumstabilität, Schaumstruktur) und die Klarheit (glanzfein, klar, trüb, opak) unterschiedlich ausgeprägt. Allen gemeinsam ist, dass der Anblick so attraktiv ist, dass es einen gleichsam zum Verkosten ans Glas zieht.

Alles was die Nase riecht – der Geruch (max. 20 Punkte)

Die Vielfalt an Malzsorten, Hefen, Hopfensorten und der Brauverfahren bringt einen unendlichen Kosmos an Aromen hervor – von fruchtig frisch über würzig oder malzig süß bis hin zu herb und bitter.

Alles was im Mund passiert – das Mundgefühl (max. 10 Punkte)

Das Mundgefühl wird im Wesentlichen von der Wahrnehmung der Kohlensäure (von spritzig bis lack) und der Wahrnehmung des empfundenen Bier-Körpers (von wässrig über vollmundig bis stämmig breit) geprägt.

Gaumenfreuden - der Geschmack (max. 20 Punkte)

In jeder Verkostungsphase entwickelt sich jedes Bier unterschiedlich. Vom ersten Augenblick im Mund bis zum mehr oder weniger langen nachhaltigen Eindruck nach dem Schlucken. Achten Sie auf die unterschiedlichen Eindrücke bei den drei Phasen Antrunk, Haupttrunk und Nachtrunk.

Gesamteindruck (max. 40 Punkte)

Der harmonische Gesamteindruck macht gutes Bier zu einem echten Meisterwerk. Wie bei einem Mosaik entsteht aus allen sinnlichen Eindrücken, den Hintergrundinformationen und der persönlichen Leidenschaft des Brauers ein Gesamtkunstwerk.

BIER ENTDECKER .com

	persönliche Bemerkung	Punkte
Mit den Augen: Die optischen Reize (max. 10 Punkte)		
Alles was die Nase riecht. Der Geruch: (max. 20 Punkte)		
Alles was im Mund passiert. Das Mundgefühl: (max. 10 Punkte)		
Gaumenfreuden. Der Geschmack: (max. 20 Punkte)		
Gesamteindruck: (max. 40 Punkte)		
Gesamtpunkte		