

Absinth-Verkostungskarte



Destillerie / Produzent: _____

Cuvée / Ausdruck: _____

Herkunftsland: Schweiz

Alkoholgehalt (ABV): _____%

Stil: Verte Blanche Sonderedition: _____

Verkostungsdatum: ____/____/____

Anlass: _____

I. Vor der Verdünnung

Klarheit vor der Verdünnung: Kristallklar Leichter Schleier Ölabscheidung

Aromaeindruck (pur): _____

II. Die Louche

Louche-Entwicklung: Gleichmäßig/progressiv Plötzlich Unregelmäßig/körnig

Textur der Louche: Opaleszent Milchig Dünn Dicht

Beobachtungen: _____

III. Aromaprofil (nach der Verdünnung)

Primäre Noten (Anisstruktur): _____

Sekundäre Botanicals (kräuterig, floral, Zitrus usw.): _____

IV. Gaumen

Auftakt: Klar & präzise Leicht aggressiv Alkoholbetont

Balance: Harmonisch Leicht süß Leicht bitter Unausgewogen

Integration der Bitterkeit: Integriert Dominant Unzureichend

V. Abgang

Länge: Lang Mittel Kurz

Charakter des Abgangs: _____

Persistenzqualität: Sauber Leicht schwer Metallisch/harsch

Gesamteindruck

Struktur & Kohärenz: Ausgezeichnet Sehr gut Gut Verbesserungsbedürftig

Beobachtungen & Reflexionen: _____



MAISON DE
L'ABSINTHE