Cupping Protokoll

A

Aroma:

vor Brechen der Kruste

nach Brechen der Kruste

Geschmack:

Abgang:

Säure:

Intensität

Körper:

Niveau/Stufe

Einheitlichkeit: 1 2 3 4 5

Balance:

Reinheit: 1 2 3 4 5

Süße: 1 2 3 4 5

Gesamteindruck:

- + Makel Fehler

Gesamtpunktzahl:

Defekte:

Endergebnis:

B

Aroma:

vor Brechen der Kruste

nach Brechen der Kruste

Aromen:

Abgang:

Säure:

Intensität

Körper:

Niveau/Stufe

Einheitlichkeit: 1 2 3 4 5

Balance:

Reinheit: 1 2 3 4 5

Süße: 1 2 3 4 5

Gesamteindruck:

- + Makel Fehler

Gesamtpunktzahl:

Defekte:

Endergebnis:

Bewertungsbeispiele:

Bouquet/Aroma:
blumig, fruchtig, kräuterartig, nussig, karamellartig, malzig, rauchig, würzig, erdig, holzig

Nachgeschmack:
lang anhaltend, angenehm, flüchtig, kaum vorhanden

Körper:
ölig, buttrig, cremig, flach, wässrig, schwer, dicht, leicht dünn

Mängel:
ranzig, abgestanden, aschig, grasig, medizinartig, fermentiert

Säure:
herausragend, angenehm, flach, wenig, beißend, scharf