



Bewertungsschema - Prämierung von Schweizer Fruchtsäften und Cider 2018/2019

Punkte	Auge <i>Farbton, Farbdichte, (Trubstoffe)</i>	Punkte	Nase (Geruch) <i>Intensität, Qualität, Komplexität, (Fehlnoten)</i>	Punkte	Gaumen (Geschmack, Geruch, Mundgefühl) <i>Intensität, Qualität, Komplexität, Ausgewogenheit (Säure, Süsse, Bitterkeit, Adstringenz, Perlage), Nachhaltigkeit, (Fehlnoten)</i>	Punkte	Gesamteindruck
15	ansprechender Farbton, produkttypische Farbdichte, brillant, (stabile Trubstoffe)	25	intensiv, klare Frucht, komplex	35	intensiv, komplex, ausgewogen, anhaltend	25	ausgezeichnet
			leicht verhalten, klare Frucht, mittlere Komplexität		intensiv, mittlere Komplexität, ausgewogen, mittellang		gut
	wenig ansprechender Farbton, leicht oxidiert, produktuntypische Farbdichte, matt, (instabile Trubstoffe)		verhalten, wenig Frucht, wenig komplex, leichter Fehlton		leicht verhalten, mittlere Komplexität, leicht unausgewogen, mittellang		mässig
	nicht ansprechender Farbton, oxidiert, produktuntypische Farbdichte, verunreinigt, schleimig, (grobe Trubstoffe, ausgeprägtes Depot)		fehlende Intensität, fehlende Frucht, fehlende Komplexität, Fehlton, Fremdgeruch		leicht verhalten, wenig komplex, unausgewogen, kurz		fehlerhaft
0		0	fehlende Intensität, fehlende Frucht, ausgeprägter Fehlton, ausgeprägter Fremdgeruch, fehlende Komplexität	0	verhalten, fehlende Komplexität, einseitig, kurz, leichter Fehlton	0	defekt
					fehlende Intensität, fehlende Komplexität, ausgeprägt einseitig, sehr kurz, Fehlton, Fremdgeruch		
					fehlende Intensität, fehlende Komplexität, ausgeprägt einseitig, sehr kurz, ausgeprägter Fehlton, ausgeprägter Fremdgeruch		