

## Verkostungsergebnisse

(verändert nach FISCHER, M., 1988, und STEHR, 2000)

Sorte/ Klon-Nr.										
Frucht- fleisch- festigkeit (..440)	1	sehr weich/mehlig						1		
	3	weich						3		
	5	mittel						5		
	7	fest						7		
	9	sehr fest						9		
Saftig- keit (..454)	1	sehr trocken						1		
	3	trocken						3		
	5	mittel						5		
	7	saftig						7		
	9	sehr saftig						9		
Zucker-/ Säure- Verhältnis (..469)	1	sehr süß						1		
	3	eher süßlich						3		
	5	ausgewogen						5		
	7	eher säuerlich						7		
	9	sehr sauer						9		
Aroma (..469)	1	fehlend (fade)						1		
	3	schwach						3		
	5	mittel						5		
	7	stark						7		
	9	positiv						9		
Gesamtbeurteilung	Aus- sehen (..444)	1	sehr unattraktiv					1		
		3	unattraktiv					3		
		5	mittel					5		
		7	attraktiv					7		
		9	sehr attraktiv					9		
	Geschmack (..470)	1	sehr schlecht						1	
		3	schlecht						3	
		5	mittel						5	
		7	gut						7	
		9	sehr gut						9	
	Gesamt- einschätzung	1	extrem schlecht						1	
		2	sehr schlecht						2	
		3	schlecht						3	
		4	unter mittel						4	
		5	mittel						5	
		6	mittel bis gut						6	
		7	gut						7	
		8	sehr gut						8	
9		ausgezeichnet						9		
Reife- zustand zur Verkostung	1	unreif						1		
	3	knapp reif						3		
	5	vollreif						5		
	7	hochreif						7		
	9	überreif						9		
Bemerkungen:										
Datum:					Name:					
Alter:					weiblich:		O			
					männlich:		O			