

Absinthe-Bewertungsbogen

Datum: _____

Absinthe: _____ Blanche Verte _____Destillerie: _____ F CH D ____ Alkohol: ____ %

Bewertungspunkt	Kriterium	Punkte	Kommentare	Wertung
Aussehen	Farbton ¹	/ 5		/ 10
	Farbintensität	/ 3		
	Klarheit ²	/ 2		
Louche³	Intensität	/ 6		/ 15
	Opaleszenz	/ 3		
	Lichtstreuung	/ 3		
	Farbe	/ 3		
Aroma	Balance ⁴	/ 10		/ 20
	Fülle ⁵	/ 5		
	Komplexität	/ 5		
Geschmack	Balance	/ 15		/ 45
	Fülle	/ 10		
	Mundgefühl ⁶	/ 10		
	Komplexität	/ 5		
	Dauer	/ 5		
Gesamteindruck	Gesamteindruck	/ 10		/ 10
Weitere Kommentare				Summe: / 100

¹ Ein *Blanche* sollte absolut farblos sein; ein *Verte* sollte einen natürlichen Grünnton aufweisen. Eine gelblich-braune Farbe (*feuille morte*) weist auf einen gealterten, natürlich gefärbten *Verte* hin.

² Der Absinthe sollte keinerlei Trübung oder Schwebstoffe aufweisen.

³ Die *Louche* (Trübung des Absinthes bei Verdünnung mit kaltem Wasser) sollte weder zu stark noch zu schwach sein; der Absinthe muss ausreichend durchscheinend sein, dass im auffallenden Licht ein perlmuttartiger Schimmer (Opaleszenz) auftritt. Im durchscheinenden Licht sollten interessante Lichtstreuungseffekte auftreten (Lichtstrahlen in der Trübung erkennbar; orangegelbe, grüne und blaue Farbtöne im Gegenlicht, ähnlich einem Sonnenuntergang).

⁴ Aroma (Geruch) und Geschmack sollten angenehm und balanciert sein, ohne zu stark hervorstechende Elemente, aber dominiert von der „Trinity“ – Wermut, Anis und Fenchel.

⁵ Die Fülle sollte sich bei Verdünnung mit Wasser deutlich erhöhen und der Duft des Absinthes sollte sich in der Umgebung verbreiten.

⁶ Das Mundgefühl sollte weich und leicht trocken sein. Ein leichtes Prickeln auf der Zunge kann auftreten, die Zunge sollte aber nicht merklich betäubt werden.