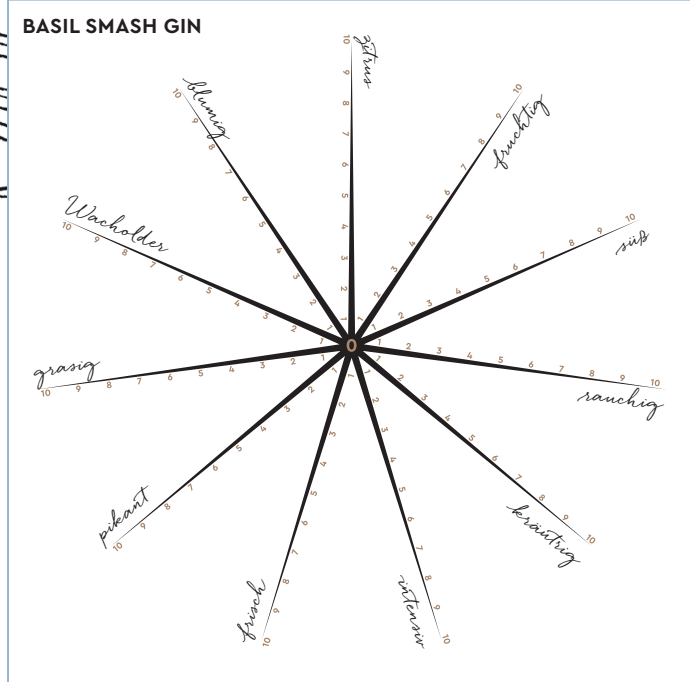
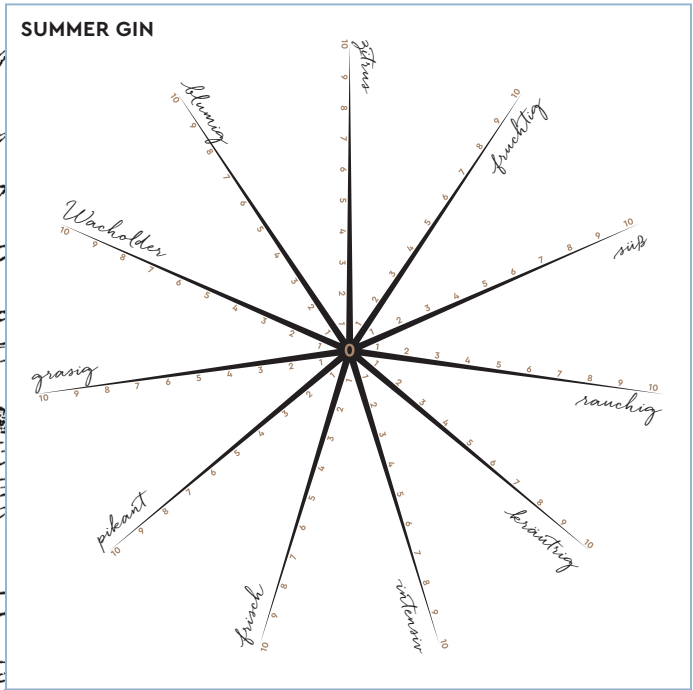
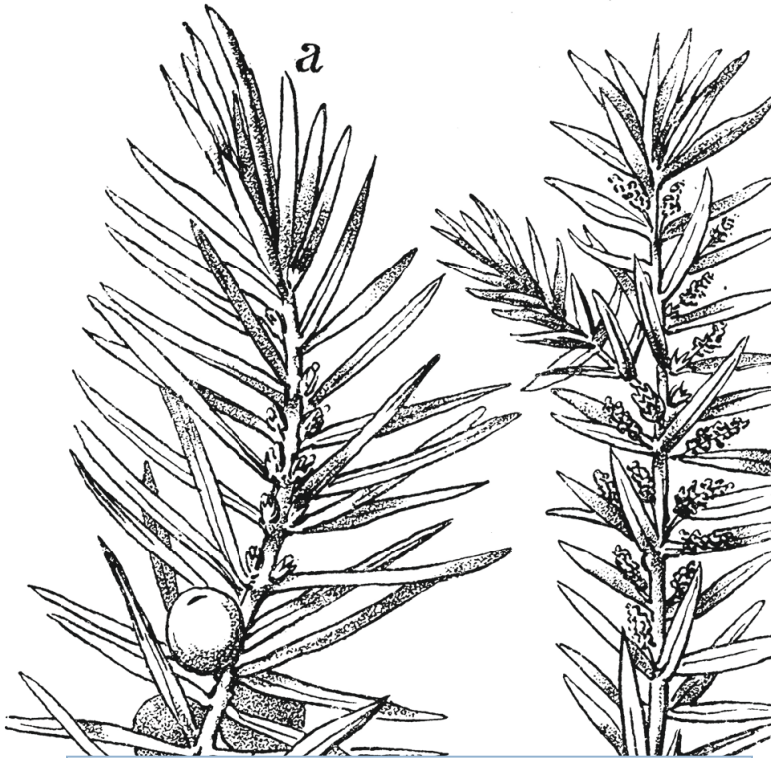


DIE SENSORIK

Sie verleiht dem Charakter einer Spezialität ein Gesicht und bringt das Geschmacksprofil zum Ausdruck. Hierfür sind nun Ihr Geruchssinn und Ihre Geschmacksnerven gefragt. Denn mit der Zunge sind lediglich 5 Grundgeschmacksarten wahrnehmbar: süß, salzig, sauer, bitter und umami. Um weitere Nuancen im Gin richtig wahrzunehmen und zu analysieren, ist die Nase also Ihr wichtigstes Werkzeug.

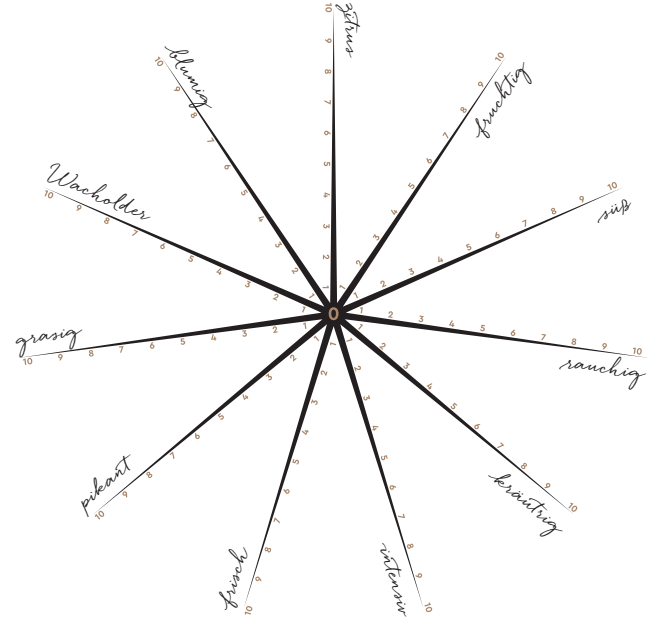
- Jede Geruchs- und Geschmacksart hat eine Linie, gegliedert von 0 bis 10 Punkten.
- Die Mitte, in der sich alle Linien treffen, steht dabei für „null“ – gar nicht / wenig.
- Nach außen hin steigt die Skala auf „zehn“ – also sehr ausgeprägt.
- Probieren Sie die einzelnen Gin-Spezialitäten mit uns und erfahren Sie, wie man sie professionell auf Ihr Geschmacksprofil testet / analysiert.
- Dann vergeben Sie dem jeweiligen Gin eine Punktzahl für jede einzelne Geruchs- und Geschmacksart – von 0 in der Mitte, bis 10 außen.
- Setzen Sie hierfür jeweils ein Kreuz.
- Am Schluss, wenn Sie jedes Aroma bewertet haben, verbinden Sie die einzelnen Kreuze und erhalten das Geruchs- und Geschmacksprofil des Gins.



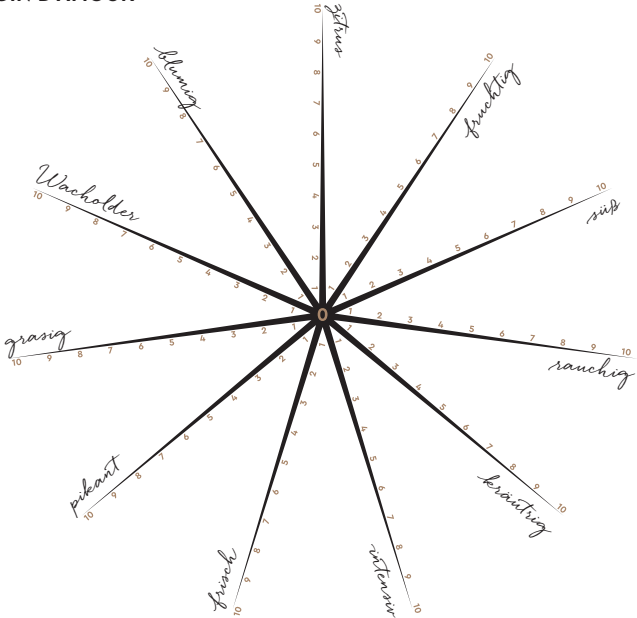
WĀJOS



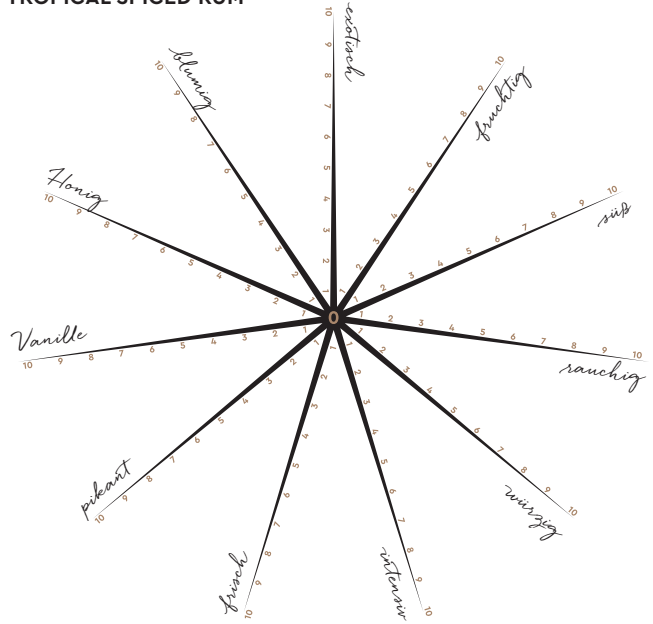
LEMON THYME GIN



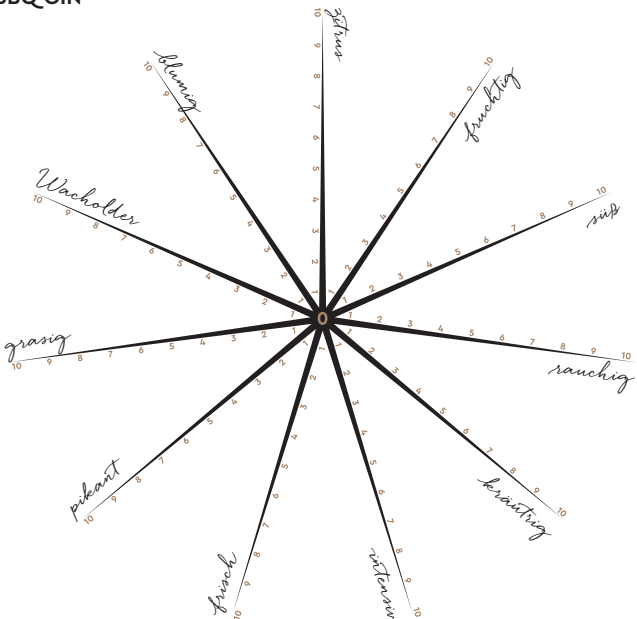
GIN D'AMOUR



TROPICAL SPICED RUM



BBQ GIN





WAJOS