Weinfreunde vom Hellweg e.V. Veranstaltung Wein & Käse am 10.11.2011 Moderation Herr Schäfer und Frau Kurz

Bewertung durch die Teilnehmer, ausgewertet durch Peter Schampera

Die Probe umfasste 30 Kombinationen von vorgegebenen Weinen (s. Probeliste) mit entsprechend zugeordneten Käsespezialitäten. Insgesamt haben die Teilnehmer 25 dieser Kombinationen bewertet, fünf nicht. Es wurden 46 Bewertungsbogen verteilt, 41 sind abgegeben worden, davon war einer nicht auswertbar. ***Bewertet wurden nicht die Weine oder die Käsesorten, sondern die Harmonie des Geschmacks dieser beiden Produkte zueinander***. Es konnten maximal drei Punkte, auch durch Splitting, vergeben werden. 40 gültige Bewertungsbogen ergaben insgesamt 120 Punkte. Zwei Teilnehmer vergaben aber nur zwei Punkte, so dass auf die 30 Kombinationen insgesamt nur 116 Punkte entfallen konnten.

Die höchstbewertete Paarung, den **Platz 1**, erreichte mit 17 Punkten die 5. Probe **2010er Grauburgunder** mit *Ziegenschnittkäse mit grünem Pfeffer.*

Auf **Platz 2** entfiel mit 16 Punkten die Kombination 2. Probe **2009er Bacchus** mit *Ziegenfrischkäse mit Kräutern.*

Den **3. Platz** belegten mit je 11 Punkten die Paarungen 6. Probe **2010er Silvaner** mit *Ziegenschnittkäse mit grünem Pfeffer* und die 7. Probe **2009 Müller-Thurgau** mit *Kuhmilchweichkäse – Camembert.*

Die Bewertungen aller Kombinationen ist aus dem unten dargestellten Bewertungsbogen ersichtlich

Bewertungsbogen Käse und Wein 10.11.2011: In den freien Feldern sind die möglichen Kombinationen der Weine und Käsesorten vorgegeben worden

Probe	**Käse** / **Wein** 20 . . **lt. Liste**	**a.** *Ziegen frisch käse mit Honig beträu felt*	**b.** *Ziegen frisch käse mit Kräute rn*	**a.** *Ziegen weich käse natur*	**b.** *Ziegen weich käse mit Kräute rn*	**a.** *Ziegen schnitt käse mit grün Pfeffer*	**a.** *Kuh Milch weich käse – Came mbert*	**a.** *Kuh Milch Weich käse – Brie natur*	**a.** *Kuh Milch Schnitt käse Hellweg jung*	**b.** *Kuh Milch Schnitt käse Hellweg mittelalt*	**c.** *Kuh Milch Schnitt käse Hellweg alt*	**a.** *Kuh Milch schnitt käse m Möhre Honig Pfeffer*	**b.** *Kuh Milch Schnitt käse m Kürbiske rnen*	**a.** Kuh Milch Schnitt käse weißem Pfeffer	**b.** *Kuh Milch Schnitt käse, Tilsiter*
1.	10 **Rosè, Spät**	**7**	**5**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	PAS
2.	09 **Bacchus**	**2**	**16**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	0000	000	000
3.	09 **Scheurebe**	000	**-**	**1**	**2**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000
4.	10 **Rosè, Spät**	000	**4**	**-**	**1**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000
5.	10 **Grauburg**	000	000	000	000	**17**	000	000	000	000	000	000	000	000	000
6.	10 **Silvaner**	000	000	000	000	**11**	000	000	000	000	000	000	000	000	000
7.	09 **Müller-Th**	000	000	000	000	000	**11**	000	000	000	000	000	000	000	000
8.	08 **Spätburg**	000	000	000	000	000	**3**	000	000	000	000	000	000	000	000
9.	09 **Riesling**	000	000	000	000	000	000	**9**	000	000	000	000	000	000	000
10.	08 **Spätburg**	000	000	000	000	000	000	**-**	000	000	000	000	000	000	000
11.	06 **Riesling**	000	000	000	000	000	000	000	**6**	**1**	**3**	000	000	000	000
12.	08 **Spätburg**	000	000	000	000	000	000	000	**-**	**2**	**3**	000	000	000	000
13.	10 **Grauburg**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	**3**	**2**	000	000
14.	10 **Weißburg**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	**-**	**1**	000	000
15.	09 **Scheurebe**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	**1**	**1**
16.	09 **Müller-Th**	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	**1**	**3**