

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

P r o b e	Käse Wein 20.. lt. Liste	Käse														
		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	a. Kuh Milch Weich	a. Kuh Milch käse – Brie	a. Kuh Milch Weich	a. Kuh Milch Schnitt	a. Kuh Milch Schnitt	a. Kuh Milch käse m	a. Kuh Milch Schnitt	a. Kuh Milch käse m	a. Kuh Milch Schnitt
1.	10 Rosè, Spät	7	5	000	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	000	0000	000	000
3.	09 Scheurebe	000	-	1	2	000	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	000
5.	10 Grauburg	000	000	000	000	17	000	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	000
7.	09 Müller-Th	000	000	000	000	000	11	000	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	000
9.	09 Riesling	000	000	000	000	000	000	9	000	000	000	000	000	000	000	000
10.	08 Spätburg	000	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	000
12.	08 Spätburg	000	000	000	000	000	000	000	-	2	3	000	000	000	000	000
13.	10 Grauburg	000	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	000	-	1	000	000
15.	09 Scheurebe	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	1	1	1
16.	09 Müller-Th	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	1	1	3