



**Probe: „Sekt und Schokolade“ am 15.11.12 in den Räumen des Kunstvereins Unna**

**Moderation und Vortrag: Hermann Bley**

**Bewertungsergebnis der **Sektprobe** durch die Teilnehmer**

RANG total	Platz gem. Liste	Sekt gem. Degustationsliste	Punkte Total (alle X)	davon:	
				Punkte als Favorit (XX)	Punkte als Top-Favorit (XXX)
1.	6	Besigheimer Felsengarten Lemberger Sekt trocken, Tradit. Flaschengärung, Felsengartenkellerei Besigheim	18	6	6
2.	5	Valwiger Herrenberg, Riesling-Sekt brut Tradit. Flaschengärung Weingut Zenz, Ernst/Mosel	16	6	--
2.	8	Kai'S. Studentensekt, St. Laurent brut, 2007, (Barrique), Tradit. Flaschengärung Weingut Saulheimer Zotzenheim/Rheinhessen	16	4	--
3.	1	Heitersheimer Maltesergarten Gutedel Sekt Extra Brut, Tradit. Flaschengärung Weingut Zotz, Heitersheim	12	4	--
3.	3	Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rosé-Sekt, Extra trocken, Tradit. Flaschengärung, WG Oberbergen	12	--	3
3.	4	Scheurebe-Sekt, halbtrocken, Tradit. Flaschengärung, Weingut Saulheimer Zotzenheim/Rheinhessen	12	2	--
4.	2	Baden-Crémant, extra trocken, Tradit. Flaschengärung, Weingut Zotz, Heitersheim	11	2	--
4.	7	Chardonnay-Sekt brut, Tradit. Flaschengärung, Weingut Bürgermeister Willi Schweinhardt ,Langenlonsheim / Nahe	11	6	--
--	--	(Punktekontrolle insgesamt)	108	30	9

Bewertungsweg:

KRITERIUM	ANZAHL	PUNKTE
Anzahl abgegebener Bewertungszettel (mit je 3 Punkten)	38	-
davon ungültige Anzahl	2	-
verbleibende Bewertungsbasis: Anzahl / Punkte	36	36 x 3 = 108 insgesamt
davon: 3er Splitting der Punkte	18	18 x 3 = 54
davon: 2er Splitting (zwei Punkte für Favorit)	15	15 + (2 x 15) = 45
davon: kein Splitting (alle drei Punkte für Top-Favorit)	3	3 x 3 = 9

**Bewertung:** Jeder Teilnehmer vergibt anonym auf einem Bewertungszettel am Ende der Probe maximal 3 Punkte insgesamt. Es besteht die Möglichkeit eines Punktesplittings. Das Resultat ergibt drei Ergebnisse:

**Total** = d. h. die Summe aller verteilten Punkte pro Wein gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste. Nach der höchsten Anzahl der erhaltenen Punkte erfolgt die Rangverteilung.

**Favorit** = d. h. die Summe aller mit 2 Punkten bewerteten Weine gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste hier separat ausgewiesen.

**Top-Favorit** = d. h. die Summe aller allein mit 3 Punkten bewerteten Weine gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste hier separat ausgewiesen.

© Peter Schampera





**Probe: „Sekt und Schokolade“ am 15.11.12 in den Räumen des Kunstvereins Unna**

**Moderation und Vortrag: Hermann Bley**

**Bewertungsergebnis der Schokoladenprobe durch die Teilnehmer**

RANG total	Platz gem. Liste	Schokolade gem. Degustationsliste	Punkte Total (alle X)	davon:	
				Punkte als Favorit (xx)	Punkte als Top-Favorit (xxx)
1.	3	Gubor: Weiße Schokolade „Tropische Früchte“	22	6	6
2.	4	Pott au Chocolat: Handgemachte Milchschokolade mit Arriba-Kakao aus Ecuador (39%) gewürzt mit Salz	20	6	--
3.	6	Lindt&Sprüngli: Feinherbe dunkle Excellence-Schokolade mit einem Hauch von Meersalz	17	4	--
3.	8	Berger Feinste Confiserie: Elegante Edelbitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil	17	6	--
4.	5	Berger Feinste Confiserie: Weiße Schokolade Champagner-Rose	10	2	3
5.	2	Lindt&Sprüngli: Gefüllte Premium Milchschokolade mit einer fruchtigen Orangen-Praliné-Creme	9	2	--
6.	7	Schell Schokoladenmanufaktur:Blanche Fruit Rouge, Weiße Schokolade mit roten Früchten, verfeinert mit auserles. Gewürzen	4	--	--
7.	1	Heilemann Confiserie: Weiße Schokolade mit einem Hauch von Vanille	3	--	--
--	--	(Punktekontrolle insgesamt)	102	26	9

**Bewertungsweg:**

KRITERIUM	ANZAHL	PUNKTE
Anzahl abgegebener Bewertungszettel (mit je 3 Punkten)	38	-
davon ungültige Anzahl	4	-
verbleibende Bewertungsbasis: Anzahl / Punkte	34	34 x 3 = 102 insgesamt
davon: 3er Splitting der Punkte	18	18 x 3 = 54
davon: 2er Splitting (zwei Punkte für Favorit)	13	13 + (2 x 13) = 39
davon: kein Splitting (alle drei Punkte für Top-Favorit)	3	3 x 3 = 9

**Bewertung:** Jeder Teilnehmer vergibt anonym auf einem Bewertungszettel am Ende der Probe maximal 3 Punkte insgesamt. Es besteht die Möglichkeit eines Punktesplittings. Das Resultat ergibt drei Ergebnisse:

**Total** = d. h. die Summe aller verteilten Punkte pro Wein gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste. Nach der höchsten Anzahl der erhaltenen Punkte erfolgt die Rangverteilung.

**Favorit** = d. h. die Summe aller mit 2 Punkten bewerteten Weine gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste hier separat ausgewiesen.

**Top-Favorit** = d. h. die Summe aller allein mit 3 Punkten bewerteten Weine gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste hier separat ausgewiesen.





**Probe: „Sekt und Schokolade“** am 15.11.12 in den Räumen des Kunstvereins Unna

**Moderation und Vortrag:** Hermann Bley

Bewertungsergebnis der Kombination **Sekt und Schokolade** durch die Teilnehmer

RANG total	Patz gem. Liste	Sekt und Schokolade gem. Degustationsliste	Punkte Total (alle X)	davon:	
				Punkte als Favorit (XX)	Punkte als Top-Favorit (XXX)
1.	6	Besigheimer Felsengarten Lemberger Sekt trocken, Felsengartenkellerei Besigheim Lindt&Sprüngli: Feinherbe dunkle Schokolade mit einem Hauch von Meersalz	31	--	18
2.	8	Kai'S. Studentensekt, St. Laurent brut, 2007, (Barrigue), Weingut Saulheimer Zotzenheim Berger Feinste Confiserie: Elegante Edelbitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil	15	2	3
3.	3	Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rosé-Sekt, Extra trocken, WG Oberbergen Gubor: Weiße Schokolade „Tropische Früchte“	13	--	3
4.	4	Scheurebe-Sekt, halbtrocken, Weingut Saulheimer Zotzenheim Pott au Chocolat: Handgemachte Milkschokolade (39%) gewürzt mit Salz	12	--	--
5.	2	Baden-Crémant, extra trocken, Weingut Zotz, Heitersheim Lindt&Sprüngli: Gefüllte Milkschokolade mit einer fruchtigen Orangen-Praliné-Creme	11	6	--
5.	5	Valwiger Herrenberg, Riesling-Sekt brut, Weingut Zenz, Ernst/Mosel Berger Feinste Confiserie: Weiße Schokolade Champagner-Rose	11	4	3
6.	1	Heitersheimer Maltesergarten Gutedel Sekt Extra Brut, Weingut Zotz, Heitersheim Heilemann Confiserie: Weiße Schokolade mit einem Hauch von Vanille	7	--	3
7.	7	Chardonnay-Sekt brut, Weingut Bürgermeister Willi Schweinhardt, Langenlonsheim / Nahe Schell: Blanche Fruit Rouge, Weiße Schokolade mit roten Früchten, verfeinert mit Gewürzen	5	--	--
--	--	(Punktekontrolle insgesamt)	105	12	30

Bewertungsweg:

KRITERIUM	ANZAHL	PUNKTE
Anzahl abgegebener Bewertungszettel (mit je 3 Punkten)	37	-
davon ungültige Anzahl	4	-
verbleibende Bewertungsbasis: Anzahl / Punkte	35	35 x 3 = 105 insgesamt
davon: 3er Splitting der Punkte	19	19 x 3 = 57
davon: 2er Splitting (zwei Punkte für Favorit)	6	6 + (2 x 6) = 18
davon: kein Splitting (alle drei Punkte für Top-Favorit)	10	10 x 3 = 30

**Bewertung:** Jeder Teilnehmer vergibt anonym auf einem Bewertungszettel am Ende der Probe maximal 3 Punkte insgesamt. Es besteht die Möglichkeit eines Punktesplittings. Das Resultat ergibt drei Ergebnisse:

**Total** = d. h. die Summe aller verteilten Punkte pro Wein gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste. Nach der höchsten Anzahl der erhaltenen Punkte erfolgt die Rangverteilung.

**Favorit** = d. h. die Summe aller mit 2 Punkten bewerteten Weine gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste hier separat ausgewiesen.

**Top-Favorit** = d. h. die Summe aller allein mit 3 Punkten bewerteten Weine gemäß der Platzierung auf der Degustationsliste hier separat ausgewiesen.