Verkostungsergebnisse (verändert nach FISCHER, M., 1988, und STEHR, 2000)

Sorte/						•				
Klon-N	lr.									
		1	sehr weich	1 1	1		1			
Fı	rucht-		weich		3		3			
fleisch- festigkeit (31451)			mittel		5		5			
			fest		7		7			
			sehr fest		9	i	9			
(3.101)			sehr weich		1		1			
Empfindlichkeit - der Fruchthaut (31453)			weich		3		3			
			mittel		5		5			
			fest		7	ļ	7			
(3	1433)		sehr fest		9		9			
					1					
	_{4:		sehr trocken	anna di mana anta anta anta anta di <mark>inama anta anta di</mark> anta			1			
	Saftig-		trocken		3		3			
	keit	5	mittel		5		5			
		/	saftig		7		7			
			sehr saftig		9	<u> </u>	9			
			sehr süß		1		1			
	ucker-/		eher süßlich		3		3			
	Säure-		ausgewogen		5 7		5			
Vei	rhältnis	7	eher säuerlich		7		7			
(31-	31483)	9	sehr sauer		9		9			
	-	1	fehlend (fade)		1		1			
			schwach		3	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	3			
Α	roma	5	mittel		5		5			
	31488)		stark		7	å	7			
(0			negativ		1		1			
		۵	positiv		9		9			
			sehr unattraktiv		1	<u> </u>	1		-	
	Ge-Aus-schmack sehen (31490)						\$.			
		3	unattraktiv		3		3			
			mittel		5		5 -			
			attraktiv		7		7			
			sehr attraktiv		9		9			
			sehr schlecht		1		1			
ng		3	schlecht mittel		3		3			
Gesamtbeurteilung		5	mittel		5		5			
	(3, 5)	7	gut		7		7			
	0,	9	sehr gut		9	•	9			
nt	Gesamt- einschätzung		extrem schlecht	<u> </u>	1		1			
Gesan			sehr schlecht		2		2			
			schlecht		3		3			
			unter mittel		4		4			
			mittel		5		<u>т</u> 5			
							3			
		b	mittel bis gut		5	<u> </u> 	6			
		/	gut		7	ļ	7			
			sehr gut		3		8			
		9	ausgezeichnet		9		9			
			unreif		1		1			
	Reife- zustand zur		knapp reif		3 5	į	3			
zust			vollreif		5		5			
Verkostung		7	hochreif		7		7			
	Ŭ		überreif		9		9			
									<u> </u>	
	kungen:				1					
	Datum:					Name:				
Alter:	Alter:					weiblich: O				
				männlich	männlich: O					