



TOP #12 SPECK



#1 BIO-„WEISSES GOLD“ NACH LARDO ART

Roman Schober,
Gars am Kamp, NÖ

4,9 PUNKTE

Schöne Kräuterauflage, Duft nach Kräutern, Estragon, Vanille, sehr cremig, im Geschmack Salz mit Kräutern perfekt abgestimmt, zarter Biss, fantastischer Schmelz, langer Abgang.

#1 SURSPECK

Franz Graf, Munderfing, OÖ

4,9 PUNKTE

Dichter Knoblauch in der Nase, am Gaumen kümmelbegleitet, harmonisch eingebundene Gewürze, Salz in Begleitung, sehr schmelzig und weich, sehr harmonisch.

#3 BIO-MANGALITZALARDO

Walter Oberhumer, Braunau, OÖ

4,7 PUNKTE

Rosig-weiß, kräftiger Biss, aber cremig am Gaumen, sanfter Rauch in der Nase, im Geschmack Koriander, Paprika, Pfeffer, aber mild und gut mit dem Salz ausgewogen, aromatischer Abgang.



#4 SURSPECK

Feichtl's Bauernspeck,
Utzenaich, OÖ

4,3 PUNKTE

Weiß mit rosa Kern, zartschmelzende Textur,

angenehm zarter Speckduft, am Gaumen Heuwürze und sanfter Knoblauch, leichte Sur, langer Abgang.

#4 KRÄUTER-SURSPECK

Josef Hauer,
Lochen, OÖ

4,3 PUNKTE

Weißbrosä mit Kräuterkruste, in der Nase Chili und Kräuter, cremig, sofortiger Schmelz am Gaumen, zarter Sellerie, Koriander, Paprika, kräftig, aber ausgewogen.

#6 BIO-MANGALITZA-LARDO

Roman Thum,
Wien

4,2 PUNKTE

Mattes Naturweiß, Duft nussig, setzt sich auch im Geschmack durch, sehr cremig-schmelzender Biss, feiner langer Abgang.

#6 MANGALITZASPECK

TRÜNKEL, WIEN

4,2 PUNKTE

Dunkel-rauchige Erscheinung, innen weiß-rosa, Rauch in der Nase, am Gaumen gemischt mit Sellerie, Koriander, Pfeffer, Biss zart, leicht scharf im Abgang.

#8 STEIRISCHER LARDO VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN

Franz Josef Kollar,
Deutschlandsberg, STMK

4,1 PUNKTE

Kräutrige Oberfläche, Nase neutral mit Heunote,

Konsistenz sehr cremig und schmelzig, dezente Kräuternote, zart im Salz, Wiesenkräuter im Abgang.

#8 BIO-MANGALITZA-KRÄUTERLARDO

Roman Thum, Wien

4,1 PUNKTE

Kräutermantel, innen rosig, Kräuter der Provence im Duft, dominieren auch am Gaumen, Salz harmonisch.

#8 SURSPECK

Josef Hauer, Lochen, OÖ

4,1 PUNKTE

Oberfläche mit Salzkristallen, angenehm heuige Nase, sehr cremig und schmelzig, leichter Knoblauch, langanhaltende Kümmelnote.

#11 SURSPECK

Michael Rosenhammer,
Neunkirchen an der Enknach, OÖ

4,0 PUNKTE

Schöne weißbrosä Farbe, Salzkruste im Anschnitt, fein speckiger Geruch, Schmelz am Gaumen, hoch im Salz, guter Abgang.



#12 BIO-SURKÜBELSPECK NACH LARDO-ART

MANFRED SIEBERER,
PFAFFSTÄTT, OÖ

3,9 PUNKTE

Cremefarben mit sichtbaren Gewürzen, angenehmer Heuduft, zarte Aromatik, fest im Biss, aber Schmelz am Gaumen, mild-salzig mit Knoblauchnote.

Hauptstraße 48
5222 Munderfing

Franz Graf
Landwirtschaft • Fleischhauerei
Partyservice • Gasthaus

Alles aus einer Hand
Eigene Tierhaltung, Fütterung, Schlachtung,
Wurstherzeugung, Fleischwaren, Selbwaren

Tel: 077 44 / 6305 • Fax: 077 44 / 6305-4 • E-Mail: info@metzger-graf.at