# TOP #12 SALAMI

★★★★★

**#1 LANDSBERG SALAMI**
*Kollar, Deutschlandsberg*
**4,9 PUNKTE**
Gute Durchtrocknung, optimale Körnung, gut definierte Struktur, ausgeprägte Reifenote, Pfeffer, Wacholder, Senf, intensiv, fleischig, harmonisch mit gutem Abgang.

**#2 GUSTO ITALIANO SALAMI MILANO**
*Grande Salumifici, Regello (HOFER*)*
**4,8 PUNKTE**
Gut strukturiertes Schnittbild, feine Reifearomatik, zarte Würze, Lorbeer, Koriander, Senfnote, dichte Pfefferaromatik, knackige Textur, enormer Tiefgang im Geschmack.

**#3 CLEVER HAUSSALAMI**
*Stastnik, Gerasdorf (BILLA*)*
**4,6 PUNKTE**
Feine Struktur, mosaikartig, würzige Nase, am Gaumen Salz, Pfeffer, tolle Reifearomen, gute Textur, sehr balanciert, klassisches Modell.

**#3 SALAMI LUFTGETROCKNET**
*Le Mazet, Frankreich (MERKUR)*
**4,6 PUNKTE**
Rustikales Schnittbild, gröbere Struktur, gute Konsistenz, pfeffrig, Kräuteraromatik, fest, aber saftig, sehr harmonisch im Geschmack.

**#3 UNGARISCHE SALAMI**
*Pick, Ungarn (MERKUR)*
**4,6 PUNKTE**
Feine Struktur, aromatischer Duft, leicht trocken am Rand, edelreif, breite Fettstilistik, harmonische Würze mit Wacholdernote.

**#3 HAUSSALAMI**
*Wiesenberger, Peuerbach*
**4,6 PUNKTE**
Feine Körnung, zarte Reifearomen, nussig, kerniger Geschmack, dichte Rohwurstcharakteristik, ausgewogene Würze, im Nachhall Salz und Nuss.

★★★★

**#7 SALAMI MAILÄNDER ART**
*ERICH WIESENBERGER, PEUERBACH*
**4,5 PUNKTE**
Relativ grobes Schnittbild, Nase fleischig, cremige Textur, kräftige südländische Reifearomatik, am Gaumen schön pfeffrig, Rosmarinnote, salzbetont.

**#8 HAUSSALAMI**
*Messner, Stainz (MERKUR)*
**4,3 PUNKTE**
Sehr feine Struktur, in der Optik ansprechend, feine Aromatik, Reife- und Hefecharakteristik, gute Struktur im Biss, Senf, Knoblauch und pfeffrig, stark im Salz.

**#8 HAUSSALAMI**
*Sorger, Frauental*
**4,3 PUNKTE**
Stimmige Erscheinung, klassischer Salamipökelgeruch, markante Pfeffernote mit Reifearomatik, tolles Wurstaroma, am Rand etwas trocken, pfeffriger Abgang.

**#10 CASA MODENA SALAMI „MILANO"**
*Grandi Salumifici, Modena, Italien (SPAR*)*
**4,2 PUNKTE**
Unregelmäßige Körnung, fleischig-fettig am Gaumen, verhaltenes Reifearoma, kräuterige Würze, salzbetont, Pfeffer im Nachhall.

**#11 VENATIO WILDSCHWEIN-SALAMI**
*Grandi Salumifici, Modena, Italien (SPAR*)*
**4,0 PUNKTE**
Rustikal, dunkel, würzig dicht und aromatisch in Geschmack und Geruch, schöne Kräuterwürze, am Gaumen nussig, pfeffrig, auch im Abgang.

★★★

**#12 FEDERIKE PUTENSALAMI**
*STASTNIK, GERASDORF (PENNY*)*
**3,9 PUNKTE**
Kleine Körnung, zartes Reifearoma, pikante Tönung, wenig gereift, nussig, salzig, pfeffrig, vegetale Aromen.

**#12 PUTENSALAMI**
*Stastnik, Gerasdorf*
**3,9 PUNKTE**
Rustikale Optik, markante Reifearomatik, kräftiger Biss, käsig-fleischig, guter Biss, nussig, säuerlich, etwas salzig.

**#12 UNGARISCHE SALAMI**
*Reiter, Eberschwang (SPAR)*
**3,9 PUNKTE**
Feinkörnig, homogen, sehr elegante, fleischig-würzige Nase, perfekte Textur, ungewöhlich steiniges Salz.

---

*Außer Konkurrenz*

★★★★★

**TRÜFFELSALAMI**
*FRIERSS, VILLACH*
**5,0 PUNKTE**
Dunkles Fleisch mit Trüffeleinlagen, dichte Aromenfülle, sehr angenehme Nase, pfeffrig, dezente Trüffel, Salz begleitend, sehr gute Harmonie, dicke Fülle, enorme Dichte in der Balance.

**FENCHELSALAMI**
*FRIERSS, VILLACH*
**4,9 PUNKTE**
Grobe Struktur, kräftige Aromatik, schöne Fenchelnase, guter Speck, fleischig, würzig, sehr ansprechend, Salz und Pfeffer in harmonischer Begleitung.

* Mit Stärke statt Edelschimmel