



Honigkrustenschinken

aromen, saftig, selchiger angenehmer Abgang mit fleischigem Nachhall.

#7 DORIS STEINER

Sollenau, NÖ

4,0 PUNKTE

Sehr kompakte Optik, naturweißer Fettrand, dunkelbraune Kruste, Maillard-duftend, im Biss fest, neutrale Fleischcharakteristik, selchige und bratige Noten, dezent gewürzt, zarte süßliche Begleitung, mittellang im Abgang mit leicht salzigen Anflügen.

#7 JOHANNES LAUSS

Kollerschlag, OÖ

4,0 PUNKTE

Zarte Fettauflage und Kruste, angenehme elegante fleischige Nase, guter Bisswiderstand, zart spürbare Honigsüße, leichte Brataromen, Pökel im Hintergrund, würzige Geschmacksexplosion, Fleischaromatik, kräftiger, guter Abgang mit saftig-fleischigem Nachhall.

#7 WIESBAUER

Wien

4,0 PUNKTE

Braune eingeschnittene Kruste, zarter naturweißer Fettrand, gute Konsistenz, gute Textur und seidiges Mundgefühl, harmonische Aromatik, zarte Pökel- und Kräuternoten, etwas fleischig, harmonische Würzung, zart-süßliche Honigkruste, mittellang im Abgang mit zart würzigem und süßlichem Geschmack.



#11 CLEMENS SEIDL

Neunkirchen, NÖ

3,9 PUNKTE

Innen fast homogene Marmorierung, kräftige Textur, markant aromatisch, könnte saftiger sein, fleischige Noten mit zarter Bratwürze, Fett angenehm zerfließend mit ansprechenden Honignoten, fast metallische Geschmacksstruktur, sehr homogener Abgang.

#11 JÜRGEN FICHTENBAUER

Amaliendorf, NÖ

3,9 PUNKTE

Zarte Kruste, feine Würzaromatik, fleischige Aromen, leichte Rauchnoten, Honig in der Kruste, zarter Pökel, am Gaumen gut bissfest, zart schmelzender süßlicher Fettrand, sehr fleischige Konsistenz, mittellanger Abgang mit fleischigem, zart würzigem Nachhall.



#1 STEFAN AUERNIG

Hallwang, Salzburg

4,9 PUNKTE

Delikate Optik, zarte Marmorierung, optimale Konsistenz, wunderbare Honigaromatik in Geruch und Geschmack, spürbare Pökel- und Knoblauch-Aromen sowie Bratwürze, ansprechendes zart-schmelzendes Fett mit raffinierter süßlicher Honig-Knoblauch-Kruste, länger im Abgang mit süßlichem Nachhall.

#2 WOLFGANG ELLEGAST

Amstetten, NÖ

4,6 PUNKTE

Harmonische Strukturierung, in der Nase verhalten, seidig-matte Oberfläche mit viel Feuchtigkeit, kaum sichtbarer Fettrand mit zarten Honigröstaromen, angenehme zart-fleischige Noten, am Gaumen sehr saftig, zergeht fast im Mund.

#2 WIESENTALER

Lidl, Hersteller: Wiesbauer

4,6 PUNKTE

Kruste vorbildhaft und ansprechend, innen zart rosa mit weißer Marmorierung, zarter naturweißer Fettrand, in der Nase Kümmel, zerfließende Geschmacksaromatik, zarte Bratnoten, dezenter Selchgeschmack, leichte Honigsüße.

#2 JOSEF SCHEITERER

Enzersfeld, NÖ

4,6 PUNKTE

Fettauflage, Schwarte mäßig gebräunt, Beinschinkengeruch, markantes Pökelaroma,

zarte Röstaromen, dezent bratig, Fett passt harmonisch in das Geschmacksbild, Honig eher verhalten, guter Abgang mit röstig-bratigen Nuancen.

#2 ING. FRITZ Ettl

Obergrafendorf, NÖ

4,6 PUNKTE

Fein eingeschnittene homogene Kruste, gut durchwachsen, sehr zarte Textur und dezenter reiner Schinkengeruch, Honig und Mandel, zarte Fleischaromen, zart schmelzender Fettrand, angenehme, zarte Pökeluntermalung, salzig-fleischiges Aroma.



#6 GISSINGER

Wien

4,3 PUNKTE

Würzige Kruste, optisch ansprechend, sehr saftige Textur, angenehmer Biss, Fett gut schmelzig, süße Bratenaromatik, Pökelwürze und Knoblauch-Begleitung, Aromen vielschichtig, längerer Abgang mit verspieltem würzig-fleischigem Honig.

#7 WERNBERGER

HONIGKRUSTENSCHINKEN

Spar, Hersteller: TANN Wernberg

4,0 PUNKTE

Ansprechende Bräunung, angenehmer käsig-süßer Geruch, markante Textur, seidiges Mundgefühl, krosse Kruste mit Widerstand, dezente Fleischaromatik, deutliche Pökel-