

Die oberösterreichische Most- und Saftkost

Leitfaden

Landwirtschaftskammer OÖ
Referat Direktvermarktung & Referat Obstbau



Landwirtschaftskammer Oberösterreich
Referat Direktvermarktung & Referat Obstbau
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

www.unsermost.at
Facebook: Most aus Oberösterreich

Stand: März 2022

Inhalt

Inhalt.....	3
1. Most- und Saft-Strategie.....	4
2. Ablauf einer Most- und Saftverkostung	6
2.1. Mostkosten – strukturierte Verkostungen.....	6
2.2. Einreichkriterien/Anforderungen an die Produkte.....	6
2.3. Anlieferung und Dokumentation	7
2.4. Fachkundige Vorverkostung.....	7
2.5. Jurymitglieder und Helferteam.....	7
2.6. Einschulung der Jurymitglieder	8
2.7. Bewertung und Bewertungsschema	8
2.8. Anregungen und Tipps für die Verkostung.....	9
2.9. Ideen für die Publikumsveranstaltung.....	9
3. Fachinformationen zu Most und Saft.....	10
3.1. Geschmacksrichtungen von Most.....	10
3.2. Sensorik	11
3.3. Allgemeine Beschreibungskriterien von Most	11
4. Sortenbeschreibungen von reinsortigen Birnenmosten	13
KONTROLL-BEWERTUNG.....	14

1. Most- und Saft-Strategie

Säfte und Moste aus Streuobst und auch in Kombination mit Obstanlagen sind für OÖ sehr typische Produkte. Und doch ist die Meinung der Oberösterreicher/-innen sehr unterschiedlich - von begeistert bis ablehnend. Auch in der Gastronomie sind Saft und Most auf der Getränkekarte zwar wieder sporadisch eingekehrt, doch einen Siegeszug haben sie noch nicht angetreten.

Gerade diese Naturprodukte, die unsere Landschaft so prägen, brauchen **eine gemeinsame Strategie** im Hinblick auf Qualitätsentwicklung und regionale Identität. An dieser Strategie wurde in den letzten Jahren zunehmend gearbeitet.

Auf Seite der Most- und Saftproduzenten gibt es natürlich schon viel länger eine Gruppe von Spitzenproduzenten, die für beste Säfte/Moste stehen.

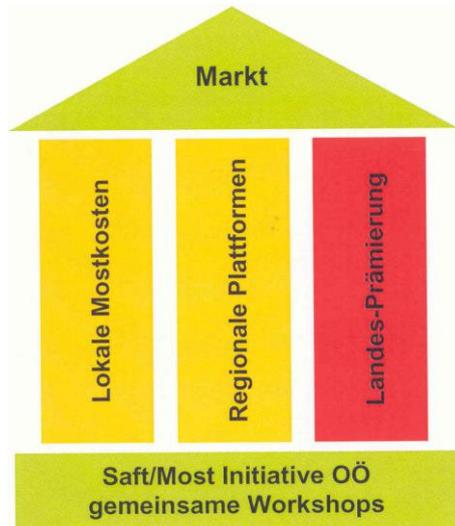
Gerade diese haben uns als Landwirtschaftskammer letztendlich den Anstoß gegeben, gemeinsam und vernetzter vorzugehen. 2006 trafen sich Mostproduzenten, Mostsommeliers und Mostschänker mit 25 engagierten Bäuerinnen und Bauern der Most- und Saftproduktion um eine gemeinsame Strategie der Verbesserung von Qualität und Image von Most und Saft auszuarbeiten.

Ab dem Jahr 2007 konnten bei den Mostkosten die Ansätze der gemeinsamen Most- und Saftstrategie umgesetzt werden.



Durch das 3-Säulen-Modell (erarbeitet von Saft- und Mostproduzenten, Mostschänkern und Mostsommeliers) soll gemeinsam und oberösterreichweit eine Qualitäts- und Imageverbesserung erreicht werden.

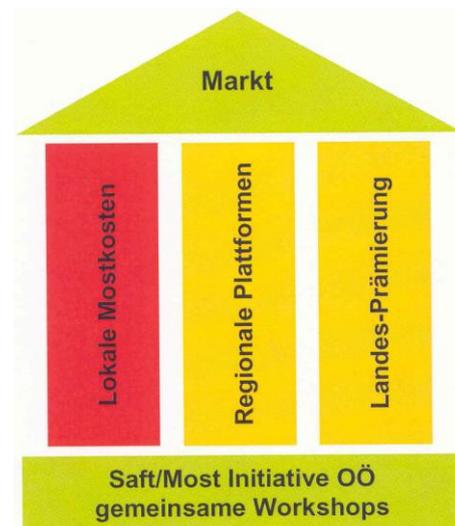
Ziel ist es, am Markt die Positionierung für Saft und Most nachhaltig zu sichern.



Landesprämierungen

Jungmost: Der jährlich prämierte „oö Jungmost“ ist eine Auszeichnung der LK OÖ und ist jedes Jahr der erste Jahrgangsmost, welcher noch im Jahr der Ernte in die Flaschen gefüllt wird.

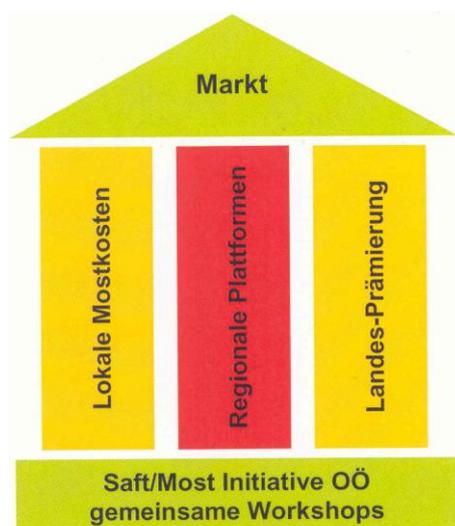
OÖ Landesprämierung durch die Messe Wieselburg: Jährlich findet diese Prämierung im Zuge der Ab-Hof-Messe Wieselburg statt.



Mostkosten – strukturierte Verkostungen

Most und Mostkultur zu verankern, sind Ziele des Mostkostens. Seit 2007 werden Veranstalter, die eine sachkundige Person zur Qualitätssicherung beiziehen, mit der begehrten Urkunde der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet.. Sachkundig sind z.B. Mostsommeliers, ausgebildet von der Landwirtschaftskammer, Obst- und Mostbauern, Obstbaulehrer, usw.

Auch Fruchtsäfte sind in diese Bewertungen aufgenommen.



Regionale Plattformen unterstützen und etablieren

In den verschiedenen Tälern und Regionen OÖ gibt es Gruppen, Genussregionen, engagierte Einzelpersonen oder Regionalmanagements, die sich um die Saft- und Mostkultur besonders bemühen.

Saft- und Mostregionen sollen etabliert werden, um dort **Information, Motivation, Kooperation** für die Qualität und Imageentwicklung verstärkt zu fördern.

Eine weitere Idee ist der Aufbau eines „Mostsalons“. In den festzulegenden Regionen sollen die typischen Produkte in den Mittelpunkt gestellt werden. Im „sportlichen Wettbewerb“ messen sich die Mostregionen bei Prämierungen (ähnlich aufgebaut ist auch das Konzept „Salon Österreichischer Wein“).

Für Konsumenten, Wirte etc. können diese prämierten „Salon-Säfte/Salon-Moste“ eine erkennbare Qualitätsschiene sein. Darüber hinaus kann der Mostsalon eine Chance für eine nachhaltige Qualitätssicherung darstellen.

Da es wichtig ist, auch oberösterreichweit neue Produkte rund um Saft und Most zu entwickeln, werden jährlich Jungmostprämierungen durchgeführt.

prämierter oö
Jungmost



Seit 2016 ausschließlich als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer auf Basis der Obstweinverordnung 2014.

2. Ablauf einer Most- und Saftverkostung

2.1. Mostkosten – strukturierte Verkostungen

Most und Mostkultur bei den Konsumenten und in der Bevölkerung zu verankern, sind Ziele des Mostkosten. Die in der Vergangenheit zahlreich veranstalteten Mostkosten haben viel positive Arbeit geleistet.

Um die Mostkosten in Zukunft strukturierter abzuwickeln und neue Ideen einzubringen, gibt es einen Leitfaden für Veranstalter.

So werden Veranstalter, die eine sachkundige Person zur Qualitätssicherung beiziehen, mit der begehrten Urkunde der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet. Sachkundig sind z.B. Mostsommeliers, Obst- und Mostbauern, Obstbaulehrer, usw.

Da eine Mostkost in Zukunft ein Fest für die ganze Familie sein soll und auch den kleinen Gästen bzw. Autofahrern eine Möglichkeit zum Verkosten und Genießen regionaler Köstlichkeiten aus Obst bieten soll, sind auch Säfte (Apfelsaft, Birnensaft, Mischsäfte und reinsortige Säfte) in die Bewertung aufgenommen worden.

2.2. Einreichkriterien/Anforderungen an die Produkte

- Bei flaschengelagertem Most und Säften ist die für den Verkauf erforderliche Kennzeichnung nötig.
- Empfehlenswert sind 2 Liter Most bzw. Saft (vorzugsweise in Literflaschen) je Probe, falls eine Flasche zu Bruch geht.
- Helle Flaschen ermöglichen das Ausscheiden eventuell trüber Moste bzw. Säfte bereits vor der Verkostung.
- Eingereichte Moste und Säfte müssen in entsprechender Menge vorhanden sein, damit Siegerprodukte beim folgenden Fest auch entsprechend ausgeschenkt werden können. Empfehlenswert wären mindestens 200 Liter.

2.3. Anlieferung und Dokumentation

- Einteilung der Proben in Kategorien bei der Anlieferung:
Most: Apfelmost, Birnenmost, Mischlingsmost oder reinsortige Moste
Saft: Apfelsaft, Birnensaft, Mischsäfte oder reinsortige Säfte
- Gruppierung der Proben laut Angabe des Einreichers – dies erleichtert die Einteilung bei der Vorverkostung:
Most: empfehlenswert ist eine Gruppierung nach mild, halbmild, kräftig und resch; mindestens erforderlich ist eine Gruppierung in Produkte mit bzw. ohne Restzucker.
Saft: nach Obstarten, Obstsorten bzw. Mischsäfte (Beispiele: Obstart: z.B. Apfelsaft, sortenreiner Saft: z.B. Jonathansaft, Mischsäfte: z.B. Apfel-Weichselsaft oder Apfel-Karottensaft) – dies erleichtert die Einteilung bei der Vorverkostung.
- Für Apfelmost, Birnenmost, Mischlingsmost bzw. reinsortige Moste bzw. für Säfte wie Apfelsaft, Birnensaft, Mischsäfte bzw. reinsortige Säfte sind getrennte Listen zu führen.
- Die Proben werden in Listen eingetragen mit Name und Anschrift des Einreichers und betriebsspezifischer Kennzeichnung mit Fassnummer bzw. Los- oder Chargennummer, wenn das Produkt in Flaschen gelagert wird.
- Für die **verdeckte Verkostung** erhält jede Probe eine Nummer, die in den Listen vermerkt wird z.B. A 1 bis A 30 für Apfelmoste, B 1 bis B 40 für Birnenmoste, M 1 – M 20 Mischlingsmoste.

2.4. Fachkundige Vorverkostung

- Fachkundige Vorverkostung der eingereichten Moste und Säfte durch einen Mostsommelier/Experten.
- Endgültige Zuteilung der Proben nach Geschmackstypen für die Verkostungsreihenfolge:
Moste: empfehlenswert ist eine Gruppierung nach mild, halbmild, kräftig, resch; mindestens erforderlich ist eine Gruppierung in Produkte mit bzw. ohne Restzucker.
Saft: nach Obstarten, Obstsorten bzw. Mischsäfte
- Moste und Säfte mit groben Fehlern werden bereits bei der Vorverkostung ausgeschieden.

2.5. Jurymitglieder und Helferteam

- Die Funktion der „Oberjury“ kann bzw. soll der Mostsommelier/Experte in Absprache mit dem Veranstalter wahrnehmen.
- **Je 30 Proben** sollen mit **drei Gruppen zu je drei Teilnehmern** verkostet werden. Ist die Anzahl der Jurymitglieder je Gruppe höher, soll jedenfalls eine **ungefähre Anzahl** gewählt werden. Die Tische sind so zu stellen, dass jede Gruppe autonom arbeiten kann.

- Die Gruppen sind so zusammenzustellen, dass in jeder Gruppe ein „**Most- bzw. Saftproduzent**“ dabei ist. Die Verteilung zwischen den Gruppen soll möglichst ausgewogen sein. Natürlich sind namhafte Vertreter interessierter Bevölkerungsgruppen bestmöglich einzubinden.
- Für die **Betreuung von drei Gruppen** mit insgesamt wenigstens neun Personen sind **vier Personen** nötig zum Einschenken der Proben, Servieren, Abräumen und Abwaschen.
- Gläser müssen mindestens in 3-facher Anzahl der Verkoster zur Verfügung stehen.
- **Proben** müssen **verdeckt eingeschenkt** werden (d.h. nur mit der Nummer versehen). Die Jurymitglieder dürfen nicht sehen, um wessen Probe es sich handelt.

2.6. Einschulung der Jurymitglieder

- Der Mostsommelier/Experte schult die Jurymitglieder vor der Verkostung ein.
- Die wichtigsten Grundbegriffe werden erläutert, das richtige Verkosten wird anhand mehrerer Proben gemeinsam besprochen. Eine gemeinsame Beurteilung dieser Proben wird vorgenommen.
- Das Bewertungsschema wird gemeinsam Punkt für Punkt durchgegangen.

2.7. Bewertung und Bewertungsschema

Die Bewertung erfolgt nach dem bewährten **Schema des Bundesobstbauverbandes**, damit eine Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Veranstaltern sichergestellt wird (siehe Seite 18).

Bei diesem Bewertungsschema handelt es sich um ein **20-Punkte-Schema**, nach welchem auch die Einteilung der Sieger vorgenommen werden kann:

18 – 20 Punkte	Gold
17 Punkte	Silber
16 Punkte	Bronze

Ein Produkt, welches mindestens 13 Gesamtpunkte erreicht, ist als fehlerfrei zu werten.

Proben müssen **verdeckt eingeschenkt** werden. Das heißt, die Jurymitglieder dürfen nicht sehen, um wessen Probe es sich handelt.

Die Bewertung erfolgt schrittweise. Zunächst werden **Aussehen, Klarheit** und **Farbe** beurteilt und mit 1 – 5 Punkten bewertet. 1 Punkt bedeutet die schlechteste, 5 Punkte die beste Bewertung. Analog werden **Geruch, Geschmack** und **Harmonie** beurteilt und ebenfalls mit jeweils bis zu 5 Punkten bewertet.

Ideal wäre es, wenn jede Probe von einander unabhängig zwei Mal bewertet wird.

Jede Gruppe wählt einen Schriftführer, der für jedes Produkt das Bewertungsergebnis mit Hilfe des Bewertungsschemas schriftlich dokumentiert.

Die Punktevergabe ist verbal zu begründen und schriftlich zu dokumentieren (z.B. bei einem Punkteabzug in der Rubrik Geruch – Begründung: Fassgeruch). Nicht nur Fehler, auch positive Bewertungen sollen formuliert und schriftlich dokumentiert werden.

Treten Ungereimtheiten auf, so kann der Mostsommelier/Experte zu Rate gezogen werden.

Stellt der Mostsommelier/Experte von sich aus Ungereimtheiten bei den Verkostungsergebnissen fest, so wird er von sich aus als „Oberjury“ tätig.

Von den mit Gold ausgezeichneten Produkten können in einem Ranking noch Ortssieger gekürt werden. Diese Produkte haben dann in der Regel 19 oder 20 Punkte.

Ranking bedeutet, dass aus der Gruppe der Apfel-, Birnen-, Mischlingsmoste bzw. reinsortigen Moste bzw. aus der Gruppe der Apfel-, Birnen-, Mischsäfte bzw. reinsortigen Säfte die mit Gold bewerteten Moste bzw. Säfte nochmals verkostet werden. Hier kann man alle Jurymitglieder zur gemeinsamen Bewertung zusammenführen.

Alle eingereichten Produkte (auch jene, die bereits bei der Vorverkostung ausgeschieden sind) erhalten eine **schriftliche Rückmeldung** – evtl. wird diese mit Unterstützung des Mostsommeliers/Experten verfasst.

Der Mostsommelier/Experte steht den Jurymitgliedern während der gesamten Verkostung unterstützend zur Seite.

2.8. Anregungen und Tipps für die Verkostung

- Zur Verinnerlichung der Most- und Saft-Trinkkultur wäre es ideal, wenn Sie im Rahmen der Verkostung das Stielglas mit der Aufschrift „Most und Saft“ verwenden.
- Weißbrot und Wasser dienen zur Geschmacksneutralisation für die Verkoster.
- Da es nicht empfehlenswert ist, jeweils die gesamte Probe auszutrinken, ist ein leerer Krug für die Restmengen auf jedem Tisch bereitzustellen.
- Am Tisch darf keinesfalls geraucht werden, daher sind entsprechende Rauchpausen außerhalb des Verkostungsraumes anzubieten.
- Kaffeegenuss unmittelbar vor und während der Verkostung ist zu unterlassen.

2.9. Ideen für die Publikumsveranstaltung

Veranstaltung einer Beliebtheitsverkostung: die mit Gold prämierten Moste/Säfte einer Kategorie z.B. Apfelmoste werden anonym von den Mostkostbesuchern verkostet und bewertet (z.B. kann jeder Besucher seinen 3 Most-Favoriten Punkte geben - 1 x 3 Punkte für den Topfavoriten, 1 x 2 Punkte und 1 x 1 Punkt).

3. Fachinformationen zu Most und Saft

3.1. Geschmacksrichtungen von Most

Die Vielfalt der österreichischen Moste ist so groß wie die Landschaften und Regionen unterschiedlich sind. Die Bandbreite reicht von ca. 5 bis 12 Promille Gesamtsäure, hohem und niedrigem Gerbstoffgehalt, von trocken ausgebauten bis zu stark restzuckerhaltigen Produkten.

Die 4 Geschmacksrichtungen sind systematisch eingeteilt, wobei vor allem dem Säure- und dem Gerbstoff-, aber auch dem Restzuckeranteil eine Bedeutung zukommt. Süße und Säure heben sich bekanntlich auf, und so ist es auch bei Most.

Bei der Einteilung der Sorten nach Geschmacksrichtungen gibt die Säure den wichtigsten Anhaltspunkt. Je nach Pressverfahren und vor allem durch die Saftbehandlung vor der Vergärung, kommen auch mehr oder weniger Gerbstoffe in den Most. Für die Geschmacksrichtungs- und Sortencharakteristik spielt hier auch die Herkunft des Obstes, also der Standort der Obstbäume eine große Rolle.

mild

„Milde“ Moste haben eine Gesamtsäure bis 6,5 ‰ und keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt, haben also wenig Säure oder einen ausgleichend hohen Restzucker (ist der Restzuckeranteil also größer als der Säureanteil, spricht man vom „milden“ Most).

typisch: Schweizer Wasserbirne, grüne Winawitzbirne, Speckbirne

halbmild

„Halbmilde“ Moste haben einen Gesamtsäuregehalt zwischen 6,5 ‰ und 8 ‰, weiters keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt. Der Restzuckerwert ist gleich dem Säuregehalt oder er liegt darunter.

typisch: Stieglbirne, Speckbirne, Rote Pichlbirne, Knollbirne

kräftig

Als „kräftig“ werden Moste bezeichnet, die einen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt haben, auch wenn der Restzuckeranteil hoch und der Säuregehalt niedrig ist.

typisch: Dorschbirne, Rosenhofbirne, Gelbmöstler

resch

„Resche“ Moste sind all jene Vertreter, die einen Säuregehalt über 8 ‰ haben.

typisch: Dorschbirne, Landlbirne, Grüne Pichlbirne

Einstufung nach Restzuckergehalt (Gehalt an unvergorenem Zucker) lt. österreichischem Weingesetz

Diese Bestimmungen gelten für den österreichischen Wein. Eine analoge Anwendung bei Obstwein ist aber erlaubt, und ist wohl ein Beitrag zur besseren Orientierung des Konsumenten.

trocken	0 bis 9 g/l, wobei der Säuregehalt nicht mehr als 2 g/l niedriger sein darf als der Restzuckergehalt
halbtrocken	bis 12 g/l
lieblich	von 12 bis 45 g/l
süß	ab 45 g/l

3.2. Sensorik

Zunächst ist eine gewisse Basis-Qualität notwendig, damit über Most eine sensorische Aussage getroffen werden kann. Es gelten folgende Mindestanforderungen: blank, reintonig und fehlerfrei, - charakteristisch für die Ausgangs-Frucht.

Man unterscheidet:

primäre Aromen, das sind Aromastoffe, die von der Frucht herkommen

sekundäre Aromen, die während der Gärung entstehen (z.B. als Gärungsnebenprodukte, als Ausscheidungsprodukte der Hefen und div. Mikroorganismen, Säureabbau)

tertiäre Aromen, die im Zuge der Lagerung und Reifung entstehen (z.B. mehrjährige Apfelmoste, Oxidation ...)

Als Trink-Temperatur werden 8 – 12 Grad Celsius empfohlen. Leichte Produkte, sowie restzuckerbetonte kohlen säurehaltige Produkte (Zider, Schaumwein) sollten im tieferen Temperaturbereich liegen, höhere gelten nur für Moste mit sehr erfrischender Säure.

3.3. Allgemeine Beschreibungskriterien von Most

In nachfolgenden Kriterien werden die Sinneseindrücke bei der Verkostung von Mosten beschrieben. Die angegebenen Worte dienen als Beispiele:

3.3.1. Aussehen

- **Klarheit**
transparent, klar, strahlend, matt, stumpf, trüb, staubig, flockig, opalisierend, milchig
- **Farbe**
blass, hellgelb, grüngelb, gelb, strohgelb, zitronengelb, goldgelb, altgold, bernsteinfarbig, ocker, rötlich, oxidativ, bräunlich

3.3.2. Geruch, Bukett

- **Reintönigkeit**
reintönig, sauber, unrein, dumpf, fehlerhaft (mit Beschreibung, welcher Fehler, z.B. muffig, schimmelig, nach flüchtiger Säure, Essigstich, buttrig, Milchsäurestich, Sauerkrautton, mäuseln, Pferdeschweiß etc.)
- **Intensität**
verhalten, zart, dezent, ausgeprägt, kräftig, markant, voll, intensiv, aufdringlich
- **Entwicklung**
hefig, mostig, gereift, müde, oxidativ
- **Geruchskategorien**
fruchtig, sortentypisch, birnig, apfelig, blumig, pflanzlich, würzig, erdig, mineralisch, chemisch

3.3.3. Geschmack

- **Säure**
schal, säurearm, mild, frisch, lebendig, spritzig, rassig, resch, grasig (unreif), aggressiv
- **Zuckergehalt**
trocken, halbtrocken, harmonische Süße, dezente Süße, lieblich-halbsüß, süß, üppige Süße
- **Gerbstoffe**
gerbstoffarm, kraftlos, leicht spürbar, angenehm, weich, ausgewogen, reif, deutlich spürbar, unreif, adstringierend (= zusammenziehend), gerbstoffreich, bitter
- **Alkohol**
leicht(gewichtig), mittel(gewichtig), gehaltvoll, kompakt, kräftig, füllig, schwer, brandig
- **Extrakt, Körper**
dünn, schlank, rund, vollmundig, voll, dicht, extraktreich oder körperreich, kraftvoll, schmalzig, wuchtig, langanhaltend

3.3.4. Harmonie

- **Harmonie**
ausgeglichen, harmonisch, rund, ausgewogen oder balanciert, subtil, elegant, vielschichtig, perfekt, unausgewogen, eckig, einseitig, gerbstofflastig, säurebetont, geschmacklos
- **Alter, Reife**
unreif, hefig, Gärton, jugendlich, entwicklungsfähig, trinkreif, reif, ausgebaut, am Höhepunkt, abbauend, alt, über dem Höhepunkt

Zuletzt können noch ein **Gesamturteil** sowie eine Empfehlung zur **Verwendung des Mostes** (z.B. besonders geeignet zur deftigen Jause, zu Schafkäse, zu leichten Speisen, als Durstlöcher, zur Glühmostbereitung etc.) ausgesprochen werden.

4. Sortenbeschreibungen von reinsortigen Birnenmosten

Speckbirne

sehr helles Gelb, frisch in der Nase, zarter, feiner Birnenton, erinnert an Speisebirnen, alkoholreich, wuchtig

Knollbirne

grünlich gelbe Farbe, frischer Birnenduft, zart am Gaumen (kann leichte Johannisbeertonen haben) mild und harmonisch im Körper

Schweizer Wasserbirne

hellgelbe Farbe, zartfruchtig in der Nase, eleganter, ausgewogener Körper, keine dominante Säure

Rote Pichelbirne

grünlich gelbe Farbe, intensiver Duft (an Beeren erinnernd), intensiv ausgeprägter Fruchtkörper, spürbares Säurespiel, Gerbstoff eher im Hintergrund, wuchtig und lang im Abgang

Landlbirne

gelbe bis strohgelbe Farbe, sehr fruchtig (typ. an Walderdbeeren erinnern) in der Nase und im Körper, deutlich spürbare Säure, merkbarer Gerbstoff, typ. leichter Bitterton im Abgang. Besonders körperreich

Rosenhofbirne

gelbe bis strohgelbe Farbe, birnig, kletzig in der Nase (kann auch einen leichten Beerton aufweisen) eher kräftiger Körper mit spürbarem Gerbstoff und betonter Säure

Stieglbirne

hellgelb in der Farbe, kräftig in der Nase, mit einer angenehmen Säure am Gaumen und lebendigem Abgang

Dorschbirne

goldschimmernde Farbe, typische feine Holunderblütennote in der Nase und am Gaumen, kann am Gaumen auch lemonige Noten aufweisen, säurebetont, leichter Gerbstoff erwünscht

Grüne Pichelbirne

gelbe bis grüngelbe Farbe, würziger Birnenton in der Nase, sehr voll im Körper, Gerbstoff erwünscht, säurebetont, kräftig resche Gesamterscheinung, typisch nach Zitronen und Kräutern

GRUPPENURTEIL: Moste & Säfte Skalieren und Beschreiben 20-Punkte-Schema

Proben-Nr.	Bezeichnung / Fruchtart (Produkt)	Aussehen Klarheit Farbe 1 - 3	Geruch 1 - 5	Geschmack 1 - 7	Harmonie 1 - 5	Punkte Total (Summe)	Oberjury	Charakterisierung In Worten

KONTROLL-BEWERTUNG

0	1	2	Bewertung 0 / 1 / 2	Tendenz ↓↑
Für ein nicht ausgezeichnetes Produkt 4 – 13 Punkte	Für ein entsprechendes, fehlerfreies Produkt 14 – 17 Punkte	Für ein fehlerfreies, hervorragendes Produkt 18 – 20 Punkte		

Alle Angaben und Formulierungen in dieser Broschüre sind als geschlechtsneutral anzusehen und gelten somit für Frauen und Männer gleichermaßen.

Diese Broschüre wurde in Zusammenarbeit mit den oberösterreichischen Mostsommeliers erstellt.

Kontakt:

Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Direktvermarktung

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Stand: März 2019