

Geschmack		Eigenschaft													
kräftig sauer bitter fruchtig würzig medizinisch herb mild süß blumig harzig aromatisch rauchig scharf schokoladig feigenaromatisch un süß Pfeffer Wachs Grapefrucht malzig karamellisiert frisch minzig	leicht	beginnt	dominant	beinah	durchdringend	ausgewogen	abgehend	kräftig	intensiv	herb	langanhaltend	lieblich	stark	parfümiert	
<h2>Honig und der Geschmack</h2>															
<p>eine Analyse von Imkern (Honigliebhaber) verkostet aus verschiedenen Regionen Deutschlands, die Honige sind wahllos von den Teilnehmern zusammen gestellt. Nach einer anonymen Verkostung wurden Beschreibungen aufgelistet – Hier nach Gruppen sortiert.</p>															
<b>Konsistenz</b>		<b>farbe</b>													
flüssig	wasserhell														
feincremig	hellgelb														
geleeartig	zartgelb														
kristallin	weißgelb														
körnig	sonnengelb														
weich	rötlichbraun														
schmelzig	rotbraun														
fest	bernsteinfarbend														
zähflüssig	dunkelbraun														
	grün-schwarz														
	dunkelbraun														
	weiß														
<b>Geschmacksanalyse von Honig</b>															
Geschmack+Eigenschaft kombinieren mit der Konsistenz und Farbe abrunden.															