

Schritt 1: Schau es dir in Ruhe an

Das Rad soll schön sein, so wie es die besten Kaffees sein können. Es stellt ein umfassendes, kaleidoskopisches Bild des Kaffeegeschmacks dar. Lass dich überraschen über die mögliche Komplexität von Kaffee.

Schritt 2: Probiere einen Kaffee

Das Aromarad kann sowohl bei der gelegentlichen Verkostung als auch bei der professionellen Verkostung von Kaffee verwendet werden. Bewertet wird dabei der Duft direkt nach dem Mahlen, die Aromen, die entweichen sobald Wasser auf das Kaffeemehl trifft und der Geschmack.

Schritt 3: Beginne in der Mitte

Das Design des Rads ermutigt den Verkoster, in der Mitte zu beginnen und sich nach außen zu arbeiten. Die groben Geschmacksbeschreibungen befinden sich im inneren Kreis und werden nach außen hin spezifischer. Auf diese Weise kommt die Aroma- und Geschmacksbeschreibung zustande, die auf Kaffeepackungen zu lesen ist.

Das Tolle am Flavour Wheel ist, dass es eine grundlegende gemeinsame Sprache für die Kaffeebewertung bietet. So können Kaffees überall auf der Welt gleich beschrieben werden.