

Kategorie D: 70%-Klasse

Ranking & Punktebewertung (20 Punkte-Skala)

1	Summerbird: Oh, so dark (75 %)	17,5
2	björnsted: Feine Bitter (85 %)	17,0
2	Vivani: Feine Bitter (85 %)	17,0
4	björnsted: Ecuador (70 %)	16,0
4	Vivani: Ecuador (70 %)	16,0
6	Domori – Chacao: Puro (100 %)	15,0
6	Naturata-Spielberger: Edelbitter Inka (75 %)	15,0
8	Domori – Chacao: Absolute (70 %)	14,0
9	EZA: Mascao Noir (58 %)	13,0
10	gepa: Premium (85 %)	12,0
11	Rapunzel: Bio Negro (70 %)	11,0

Juroren:

- Dr. Eva Derndorfer (Institut für Sensorik, FH Wieselburg)
- DI Karl Peter Egger (Grand Cru, Grand Cacao)
- DI Therese Fiegl (Bauernkistl, Tiroler Edle)

Kategorie M: Milkschokoladen

Ranking & Punktebewertung (20 Punkte-Skala)

1	Summerbird: so milk	18,0
2	björnsted: Edelvollmilch Ecuador	17,0
3	Vivani: Edelvollmilch Ecuador	16,5
4	Vivani: Vollmilch	15,0
4	björnsted: Vollmilch	15,0
6	Rapunzel: Vollmilch	14,5
7	gepa: Vollmilch	14,0
8	EZA: Mascao Vollmilch	13,0

Juroren:

- Dagmar Ehrlich (Food-Journalistin)
- Frau Michlits (Weingut Michlits – Meinklang)
- Jürgen Schmücking (Biohotels, Best of BIO Award)

Kategorie G: Gefüllte Schokoladen

Ranking & Punktebewertung (20 Punkte-Skala)

1	Naturata Spielberger: Praliné-Schokolade	19,0
2	Vivani: Pfefferminz	18,0
2	Naturata Spielberger: Winterschokolade	18,0
4	björnsted: Praline-Schokolade	17,0
4	Vivani: Crisper	17,0
4	EZA Mascao Cappucine	17,0
7	gepa: Premium Café Guarana	16,0
8	EZA Rum Trüffel	15,0
8	Vivani: Praliné	15,0
10	Nirwana: Latte Macchiato	14,0
10	Rapunzel: Nougat	14,0
12	EZA: Praline	13,0
12	Nirwana	13,0
12	Rapunzel Noir	13,0

Juroren:

- Mag. Josef Farthofer (Edeldestillerie, FH Wiener Neustadt)
- Dr. Martina Schaffenrath-Resi (Vinothek La Dottoressa)
- Mag. Andrea Knura (Gastrowerkstatt)

Kategorie A: Aromatisierte Schokoladen

Ranking & Punktebewertung (20 Punkte-Skala)

1	Vivani: Feine Bitter Orange	17,0
2	gepa: Fairena Noir-Orange	16,5
2	Vivani: Vollmilchschokolade mit Mandeln	16,5
4	Vivani: Vollmilchschokolade mit ganzen Nüssen	14,5
5	Vivani: Weisse Knusperschokolade	14,0
5	Domori – Chacao: Chrystal (mit Kristallzucker)	14,0
5	björnsted: Feine Bitter Orange	14,0
8	Vivani: Winterschokolade	13,0
9	Rapunzel: Cocos Weisse Schokolade	12,5
9	Vivani: Cappucino	12,5
9	björnsted: Cappucino	12,5
12	EZA: Mascao Noir Orange	10,5
13	EZA: Mascao Nuss	10,0

Juroren:

- Mag. (FH) Dipl.-Somm. Christian Burkia (Slow Food Österreich)
- Ernst-Ulrich Schassberger (Präsident Eurotoques)
- Arne Homborg (www.theobroma-cacao.de)

Paarwertung Wein & Schokolade

Dagoba Roseberry

(dunkle Schokolade mit Rosenwasser aromatisiert und getrockneten Himbeeren versetzt)

&

Weingut Meinklang: Zwerest 2002

(Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot und Blauburgunder)

Eine Paarung wie aus dem Bilderbuch. Satte, reife Tannine und Kakaogehalt stehen sich gleichberechtigt gegenüber, die Aromen des Weines nach Kirschen und dunklen Johannisbeeren verschmelzen mit den fruchtigen Noten der Schokolade, verlängern den Abgang und die Präsenz beider Elemente und bilden ein Feuerwerk aus Duft und Geschmack, wie Sie es selten erlebt haben. Wow!

Paarwertung Edelbrand & Schokolade

Domori-Chacao Puro

(Die dunkelste Schokolade der Welt. 100 % Kakao. Nichts weiter.)

&

Josef Farthofer: Kernobstbrand Stieglbirne

(biologischer Edelbrand aus einer Mostviertler Birnenspezialität)

Eine Paarung für hartgesottene Puristen. Die Schokolade ist extrem. Kaum mit einer anderen zu vergleichen, entfaltet sie erst nach einiger Zeit ihre Aromenvielfalt. Der kräftige Alkohol des Brandes unterstützt hier als Träger der Aromen. Dazu gesellt sich die spürbare Reife und Süsse der Mostviertler Birnen. Wie gesagt, eine Kombination für Hardcore-Gourmets