

# WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein®

## OPTISCHER EINDRUCK

<b>Klarheit</b>		klar – trüb
<b>Farbtiefe</b>		blass – mittel – tief
<b>Farbton</b>	<i>weiß</i> <i>rosé</i> <i>rot</i>	zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb hellrosa – lachsfarben – orange purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot

## GERUCH

<b>Reintönigkeit</b>		sauber – unsauber
<b>Intensität</b>		verhalten – mittel – ausgeprägt
<b>Aromausprägung</b>		z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere

## GESCHMACK

<b>Süße</b>		trocken – halbtrocken – mittel – süß
<b>Säure</b>		niedrig – mittel – hoch
<b>Tannin</b>		niedrig – mittel – hoch
<b>Körper</b>		schlank – mittel – voll
<b>Geschmacksausprägung</b>		z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
<b>Abgang</b>		kurz – mittel – lang

## GESAMTEINDRUCK

<b>Qualität</b>		fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
-----------------	--	---



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2014. Das WSET Level 2 Systematische Verkosten von Wein® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)

# WSET Level 2 Wein-Lexikon:

Anhang zum WSET Level 2 Systematischen Verkosten von Wein®

## AROMA- UND GESCHMACKSAUSPRÄGUNGEN

**FLORAL / FRUCHTIG:** Sind die Aromen/Geschmacksnoten einfach/allgemein oder spezifisch? Frisch oder gekocht? Reif oder unreif?

<b>Floral</b>	Blüten, Rose, Veilchen
<b>Grüne Früchte</b>	grüner Apfel, roter Apfel, Stachelbeere, Birne, Traube
<b>Zitrusfrüchte</b>	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?)
<b>Steinobst</b>	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
<b>Tropische Früchte</b>	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
<b>Rote Früchte</b>	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
<b>Schwarze Früchte</b>	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche
<b>Trockenfrüchte</b>	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Konfitüre, gekocht, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve

## GEWÜRZE / PFLANZLICH

<b>Unreif</b>	grüne Paprikaschote, Gras, weißer Pfeffer, grüne Blätter, Tomate, Kartoffel
<b>Krautig</b>	Gras, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
<b>Kräuterwürzig</b>	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
<b>Gemüse</b>	Kohl, Erbsen, Bohnen, schwarze Oliven, grüne Oliven
<b>Süße Gewürze</b>	Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Vanille
<b>Scharfe Gewürze</b>	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

## EICHE / ANDERE

<b>Einfach / neutral</b>	einfach, neutral, unbestimmt
<b>Hefe-Autolyse</b>	Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Hefesatz
<b>Milchprodukte</b>	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
<b>Eiche</b>	Vanille, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Harz
<b>Kerne</b>	Mandel, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee
<b>Animalisch</b>	Leder, fleischig, Bauernhof
<b>Reife</b>	vegetabil, Pilze, Heu, feuchtes Laub, Waldboden, Wildbret, deftig, Tabak, Zedernholz, Honig, Getreide
<b>Mineralisch</b>	Erde, Benzin/Petrolnote, Gummi, Teer, Stein/Stahl, nasse Wolle