

WSET 第二級系統化品酒技巧®

外觀		
清澈度		清澈—混濁
深度		淺—中—深
顏色	白酒	檸檬—金色—琥珀色
	粉紅酒	粉紅色—橙粉紅—橙色
	紅酒	紫色—寶石紅—石榴紅—茶褐色

氣味	
酒況	純淨—不純淨
強度	淡—中—強
香味特徵	例如：水果、花卉、辛香料、蔬菜、橡木香味、其他

口味	
甜度	乾—不完全乾—中甜—甜
酸度	低—中度—高
單寧	低—中度—高
酒體	輕盈—中等—濃郁
口味特徵	例如：水果、花卉、辛香料、蔬菜、橡木口味、其他
餘韻	短—中—長

結論	
品質	變質—劣—尚可—好—非常好—優異



WSET

版權屬 Wine & Spirit Education Trust 所有 (2014)。《WSET 第二級系統化品酒技巧®》必須事前取得 WSET® 的書面認可，並在其條款和條件規範下才可複製。詳情請以電子郵件聯絡 wset@wset.co.uk

WSET 葡萄酒第二級字庫：

輔助 WSET 第二級系統化品酒技巧®

香味及口味特徵	
花卉 / 水果	這些口味顯得單純 / 籠統或有特點？新鮮或經烹煮？成熟或青澀？
花卉	花朵、玫瑰、紫羅蘭
綠色水果	青蘋果、紅蘋果、醋栗、梨、葡萄
柑橘類水果	西柚、檸檬、青檸 (汁或表皮?)
堅核水果	蜜桃、杏子、杏桃
熱帶水果	香蕉、荔枝、芒果、蜜瓜、百香果、菠蘿
紅色水果	紅醋栗 (紅加侖子)、小紅莓、覆盆子、草莓、紅櫻桃、洋李
黑色水果	黑醋栗 (黑加侖子)、黑莓、藍莓、黑櫻桃
水果乾	無花果、西梅、黑葡萄乾、白葡萄乾、櫻桃甜酒、果醬味、煮熟的、烤烘的、燻水果、醃漬水果

辛香料 / 蔬菜	
未成熟	青椒、青草、白胡椒、綠葉、蕃茄、馬鈴薯
草本	青草、蘆筍、黑醋栗 (黑加侖子) 葉
藥草	桉樹、薄荷、草藥、薰衣草、茴香、蒔蘿
蔬菜	椰菜、青豆、豆子、黑橄欖、綠橄欖
甜辛香料	肉桂、丁香、薑、肉豆蔻、香草 (雲呢拿)
刺鼻辛香料	黑 / 白胡椒、甘草、杜松子

橡木 / 其他	
單純 / 中性性質	單純、中性、不獨特
自我分解	酵母、餅乾、麵包、麵包乾 (多士)、西式糕餅、酒渣
乳品	牛油、乾酪、鮮奶油、酸乳酪
橡木	香草 (雲呢拿)、多士、雪松木、木炭、煙、樹脂
堅果	杏仁、椰子、榛子、核桃、巧克力、咖啡
動物	皮革、肉味、農莊
成熟度	植物性、蕈類 (菇類)、乾草、濕樹葉、樹林地面、野味、鹹味、菸草 (煙草)、雪松木、蜂蜜、穀物
礦物	土地、汽油、橡膠、焦油、如石頭 / 鋼鐵、濕羊毛