

# WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®

## 视觉的观

颜色深度 淡——中——深

颜色 白葡萄酒 柠檬色——金黄色——琥珀色  
桃红葡萄酒 粉红色——粉橘色——橙色  
红葡萄酒 紫红色——宝石红色——石榴红色——茶色

## 嗅觉的闻

香气浓度 淡——中——浓

香气特征 比如：一类香气、二类香气、三类香气

## 味觉的尝

甜度 干——近乎干——中——甜

酸度 低——中——高

单宁 低——中——高

酒精度 低——中——高

酒体 轻盈——中——饱满

味道浓度 淡——中——浓郁

味道特征 比如：一类味道、二类味道、三类味道

余味长度 短——中——长

## 评估

质量 差——可接受——好——很好——特好



Wine & Spirit Education Trust 2019 版权所有。WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法® 仅可在征得 WSET 的书面许可并遵守其条款和条件的情形下复制。  
更多信息请联系 [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

# WSET 第二级葡萄酒词汇表

WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法的补充®

## 描述香气和味道

### 一类香气和味道

葡萄品种及酒精发酵所带来的香气和味道

花香 花丛、玫瑰、紫罗兰

绿色水果 苹果、梨、醋栗、葡萄

柑橘类水果 西柚、柠檬、青柠、橙子

核果 桃、杏、油桃

热带水果 香蕉、荔枝、芒果、蜜瓜、西番莲果、菠萝

红色水果 红浆果、蔓越橘、覆盆子、草莓、红樱桃、红李子

黑色水果 黑醋栗、黑莓、蓝莓、黑樱桃、黑李子

草本植物 青椒、青草、番茄叶、芦笋

草药 桉树、薄荷、茴香、莨菪、干草药

香料 黑 / 白胡椒、甘草

水果成熟度 未熟水果、成熟水果、果干、煮熟的水果

其他 湿石头、糖果

### 二类香气和味道

酿造过程中发酵后所产生的香气和味道

酵母（酒泥，自溶，酒花） 饼干、油酥糕点、面包、烤面包、面包面团、奶酪、酸奶

苹果酸乳酸转化 黄油、奶油、奶酪

橡木 香草、丁香、椰子、雪松、焦炭、烟熏、巧克力、咖啡

### 三类香气和味道

陈年过程中所产生的香气和味道

红葡萄酒 果干、皮革、泥土、蘑菇、肉味、烟草、湿树叶、森林地表、焦糖

白葡萄酒 果干、橘子酱、汽油、桂皮、生姜、肉豆蔻、杏仁、榛子、蜂蜜、焦糖

刻意氧化的葡萄酒 杏仁、榛子、核桃、巧克力、咖啡、焦糖