

WSET Level 3 Systematisches Verkosten von Wein®

OPTISCHER EINDRUCK

Klarheit	klar – trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass – mittel – tief
Farbton	<i>weiß</i> grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun <i>rosé</i> hellrosa – lachsfarben – orange <i>rot</i> purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Andere Eindrücke	z.B. Schlieren/Tränen, Depot, Perlage, Bläschen

GERUCH

Reintönigkeit	sauber – unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Entwicklungsstadium	jugendlich – erste Reifnoten – voll gereift – müde/Höhepunkt überschritten

GESCHMACK

Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – halbsüß – süß – üppig
Säure	niedrig – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Tannin	niedrig – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Alkohol	niedrig – mittel – hoch gespritete Weine: niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel (-) – mittel – mittel (+) – voll
Mousse	fein – cremig – aggressiv
Geschmacksintensität	zart – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz – mittel (-) – mittel – mittel (+) – lang

GESAMTEINDRUCK

QUALITÄTSBEURTEILUNG

Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	zu jung – kann getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Alterung oder weitere Lagerung geeignet – zu alt

Anmerkung für Studenten:

Zeilen, in denen die Einträge durch Gedankenstriche voneinander getrennt sind – Sie müssen genau einen der angegebenen Begriffe wählen.

Zeilen, die mit »z.B.« beginnen und deren Einträge durch Kommas getrennt sind – Diese Begriffe sollten Sie bei der Abfassung von Verkostungsnotizen berücksichtigen. Nicht jeder Wein braucht aber unbedingt immer eine Erläuterung mit einem dieser Begriffe.



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016. Das WSET Level 3 Systematische Verkosten von Wein® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte wset@wset.co.uk

WSET Level 3 Wein-Lexikon: Anhang zum WSET Level 3 Systematischen Verkosten von Wein®

BESCHREIBUNG VON AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Aufgeteilt in primäre, sekundäre und tertiäre Aromen

Primäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Sind die Aromen fein <i>oder</i> intensiv? einfach <i>oder</i> komplex? allgemein <i>oder</i> klar abgegrenzt? frisch <i>oder</i> gekocht? unreif, reif <i>oder</i> überreif?	Floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose, Veilchen
	Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube
	Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale
	Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
	Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
	Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
	Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
	Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve
	Krautig	grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
	Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
	Scharfe Gewürze	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle	

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Stammen die Aromen von der Hefe, dem BSA <i>oder</i> der Eiche?	Hefe (Hefesatz, Autolyse)	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse
	BSA	Butter, Käse, Sahne
	Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Zeigen die Aromen absichtliche Oxidation, Fruchtentwicklung <i>oder</i> Flaschenreife?	Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
	Fruchtentwicklung (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.
	Fruchtentwicklung (rot)	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.
	Flaschenreife (weiß)	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig
Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof	

Anmerkung für Studenten: Das WSET Level 3 Weinlexikon soll zur Unterstützung und als Nachschlagewerk dienen, muss also nicht auswendig gelernt werden. Sie können die Verkostungsprüfung mit Auszeichnung bestehen, wenn Sie die Beschreibungen des Wein-Lexikons verwenden, müssen sich aber nicht an sie halten. Die Prüfer werden auch andere Begriffe akzeptieren, sofern sie passen.