

# WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein®

## OPTISCHER EINDRUCK

<b>Farbtiefe</b>	blass – mittel – tief
<b>Farbton</b>	<b>weiß</b> zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb <b>rosé</b> hellrosa – rosa-orange – orange <b>rot</b> purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot

## GERUCH

<b>Intensität</b>	verhalten – mittel – ausgeprägt
<b>Aromaausprägung</b>	z.B. primär, sekundär, tertiär

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	trocken – fast trocken – mittel – süß
<b>Säure</b>	niedrig – mittel – hoch
<b>Tannin</b>	niedrig – mittel – hoch
<b>Alkohol</b>	niedrig – mittel – hoch
<b>Körper</b>	schlank – mittel – voll
<b>Geschmacksintensität</b>	verhalten – mittel – ausgeprägt
<b>Geschmacksausprägung</b>	z.B. primär, sekundär, tertiär
<b>Abgang</b>	kurz – mittel – lang

## GESAMTEINDRUCK

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



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2019. Das WSET Level 2 Systematische Verkosten von Wein® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

# WSET Level 2 Wein-Lexikon:

Anhang zum WSET Level 2 Systematischen Verkosten von Wein®

## BESCHREIBUNG VON AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

### Primäre Aromen und Geschmacksnoten

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

**Floral** Blüten, Rose, Veilchen

**Grüne Früchte** Apfel, Birne, Stachelbeere, Traube

**Zitrusfrüchte** Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange

**Steinobst** Pfirsich, Aprikose, Nektarine

**Tropische Früchte** Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas

**Rote Früchte** Rote Johannisbeere, Cranberry, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume

**Schwarze Früchte** Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume

**Krautig** grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel

**Kräuterwürzig** Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter

**Gewürze** schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze

**Fruchtreife** unreife Früchte, reife Früchte, getrocknete Früchte, gekochte Früchte

**Andere** nasse Steine, Bonbons

### Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung

**Hefe** (Hefesatz, Autolyse, Flor) Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt

**Biologischer Säureabbau** Butter, Sahne, Käse

**Eiche** Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee

### Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung

**Rotwein** getrocknete Früchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell

**Weißwein** getrocknete Früchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell

**Absichtlich oxidierte Weine** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell