

# WSET Level 3 Systematisches Verkosten von Wein®

## OPTISCHER EINDRUCK

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

## GERUCH

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

## GESCHMACK

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

## GESAMTEINDRUCK

### QUALITÄTSBEURTEILUNG

<b>Qualität</b>	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
<b>Trinkreife/ Reifungspotenzial</b>	zu jung – kann getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Reifung 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 2022. 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@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

Nicht zum Gebrauch/Verkauf in Festlandchina

## 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
<b>Sind die Aromen</b> 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?	<b>Floral</b>	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose, Veilchen
	<b>Grüne Früchte</b>	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube
	<b>Zitrusfrüchte</b>	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale
	<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, rote Pflaume
	<b>Schwarze Früchte</b>	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
	<b>Getrocknete/gekochte Früchte</b>	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve
	<b>Krautig</b>	grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
	<b>Kräuterwürzig</b>	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
	<b>Scharfe Gewürze</b>	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
<b>Andere</b>	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle	

#### Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

*Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung*

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
<b>Stammen die Aromen von</b> der Hefe, dem biologischen Säureabbau <i>oder</i> der Eiche?	<b>Hefe (Hefesatz, Autolyse)</b>	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse
	<b>Biologischer Säureabbau</b>	Butter, Käse, Sahne
	<b>Eiche</b>	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
<b>Zeigen die Aromen</b> absichtliche Oxidation, Fruchtentwicklung <i>oder</i> Flaschenreife?	<b>Absichtliche Oxidation</b>	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
	<b>Fruchtentwicklung (weiß)</b>	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.
	<b>Fruchtentwicklung (rot)</b>	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere/Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.
	<b>Flaschenreife (weiß)</b>	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig
<b>Flaschenreife (rot)</b>	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof	

**Anmerkung für Studenten:** Das WSET Level 3 Wein-Lexikon 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.