

Die WSET®-Methode des Systematischen Verkostens von Wein

WSET® SYSTEMATISCHES VERKOSTEN (ADVANCED)

Optischer Eindruck	
Klarheit	klar – trüb
Intensität	wasserklar – blass – mittel (-) – mittel – mittel (+) – tief – undurchsichtig
Farbton	weiß: farblos – gelbgrün – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun rosé: hellrosa – lachsfarben – orange rot: purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Andere Beobachtungen	z.B. Rand- und Kernzone, Schlieren/Tränen, Depot, Perlage, Farbabstufungen/Reflexe

Geruch	
Reintönigkeit	sauber – unsauber (Fehler: oxidiert - verdorben - Korkengeschmack - andere)
Intensität	verhalten – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Entwicklungs-stadium	jugendlich – entwickelt – gereift – müde/Höhepunkt überschritten absichtlich oxidiert?
Aromaaus-prägung	fruchtig – floral – würzig – pflanzlich – Eichennote – andere

Geschmack	
Süße	trocken – halbtrocken (-) – halbtrocken (+) – mittel – mittelsüß- süß – üppig
Säure	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Tannin	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Alkohol	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch Gespritet: (niedriges/mittleres/hohes Level)
Körper	leicht – mittel (-) – mittel – mittel (+) – voll
Mousse	fein – cremig – aggressiv
Geschmacks-intensität	leicht – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Geschmacks-kategorien	fruchtig – floral – würzig – pflanzlich – Eichennote – andere
Abgang	kurz – mittel (-) – mittel – mittel (+) – lang

Gesamteindruck	
Qualität	schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
Preiskategorie	sehr günstig – mittlerer Preis – hoher Preis – Premium
Trinkreife	braucht noch Zeit – trinkbereit, kann sich aber noch verbessern – trinkbereit, wird sich nicht mehr verbessern – zu alt

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Das Copyright an der ›WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Level 3)‹, liegt beim Wine & Spirit Education Trust, der auch das Urheberpersönlichkeitsrecht besitzt. WSET ist ein eingetragenes Warenzeichen des Wine & Spirit Education Trust.

Die ›WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Level 3)‹ darf unter Berücksichtigung der folgenden Punkte ohne Zahlung einer Gebühr wiedergegeben oder veröffentlicht werden:

1. Vollständige Wiedergabe ohne Änderungen, Auslassungen oder Ergänzungen.
2. Der Titel ›WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Level 3)‹ muss immer vollständig angegeben werden.
3. Der Wine & Spirit Education Trust wird als Autor anerkannt.
4. Bei jeder Wiedergabe/Veröffentlichung wird oben genannter Copyright-Vermerk vollständig angegeben.



Die WSET®-Methode des Systematischen Verkostens von Wein

AROMAAUSPRÄGUNG UND GESCHMACKSKOMPONENTEN

Fruchtig	
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette
Grüne Früchte	Apfel (grün/reif?), Stachelbeere, Birne
Steinobst	Aprikose, Pfirsich
Rote Früchte	Himbeere, rote Kirsche, Pflaume, Rote Johannisbeere, Erdbeere
Schwarze Früchte	Brombeere, schwarze Kirsche, Schwarze Johannisbeere
Tropische Früchte	Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
Trockenfrüchte	Feige, Trockenpflaume, Rosine, Sultanine

Floral	
Blüten	Holunderblüten, Orangenblüten
Blumen	Parfüm, Rose, Veilchen

Gewürze	
Süß	Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskat, Vanille
Streng	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

Pflanzlich	
Frisch	Spargel, grüne Paprikaschote, Champignon
Gekocht	Kohl, Konservengemüse (Spargel, Artischocke, Erbsen usw.), schwarze Oliven
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Gras, Heu, Minze, Schwarze Johannisbeerblätter, feuchtes Laub
Kerne	Mandel, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Kakao, Kaffee
Eiche	Zedernholz, medizinisch, Harz, Rauch, Vanille, Tabak

Sonstige	
Animalisch	Leder, feuchte Wolle, fleischig
Hefe-Autolyse	Hefe, Biskuit, Brot, Toast
Milchprodukte	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
Mineralisch	Erde, Benzin, Gummi, Teer, Stein/Stahl
Reifegrad	Karamell, Bonbons, Honig, Marmelade, Orangenmarmelade, Sirup, gekocht, gebacken, geschmort

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Das Copyright an der ›WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Level 3)‹, liegt beim Wine & Spirit Education Trust, der auch das Urheberpersönlichkeitsrecht besitzt. WSET ist ein eingetragenes Warenzeichen des Wine & Spirit Education Trust.

Die ›WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Level 3)‹ darf unter Berücksichtigung der folgenden Punkte ohne Zahlung einer Gebühr wiedergegeben oder veröffentlicht werden:

1. Vollständige Wiedergabe ohne Änderungen, Auslassungen oder Ergänzungen.
2. Der Titel ›WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Level 3)‹ muss immer vollständig angegeben werden.
3. Der Wine & Spirit Education Trust wird als Autor anerkannt.
4. Bei jeder Wiedergabe/Veröffentlichung wird oben genannter Copyright-Vermerk vollständig angegeben.

