

# WSET Systematisches Verkosten®

(Level 2 Award in Wines and Spirits)

## WSET LEVEL 2 Systematisches Verkosten®

OPTISCHER EINDRUCK	
<b>Klarheit</b>	klar – trüb
<b>Intensität</b>	blass – mittel – tief
<b>Farbe</b>	weiß rosé rot
	zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb hellrosa – lachsfarben – orange purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
GERUCH	
<b>Reintönigkeit</b>	sauber – unsauber
<b>Intensität</b>	verhalten – dezent – ausgeprägt
<b>Aroma- ausprägung</b>	z.B. fruchtig – floral – würzig – pflanzlich – Eichennote – andere
GESCHMACK	
<b>Süße</b>	trocken – halbtrocken – mittelsüß – süß
<b>Säure</b>	gering – mittel – hoch
<b>Tannin</b>	gering – mittel – hoch
<b>Körper</b>	leicht – mittel – voll
<b>Geschmacks- ausprägung</b>	z.B. fruchtig – floral – würzig – pflanzlich – Eichennote – andere
<b>Abgang</b>	kurz – mittel – lang
GESAMTEINDRUCK	
<b>Qualität</b>	fehlerhaft – schwach – annehmbar – gut – sehr gut – hervorragend

Das WSET Systematische Verkosten® 2011 ist wiedergegeben mit Erlaubnis des Wine & Spirit Education Trust.  
Um mehr über den WSET zu erfahren, besuchen Sie: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)



# WSET Systematisches Verkosten®

(Level 2 Award in Wines and Spirits)

## Aroma- und Geschmacksausprägungen

FRUCHTIG/FLORAL	
<b>Floral</b>	Blüten, Rose, Veilchen
<b>Grüne Früchte</b>	Apfel (grün/rot?), Stachelbeere, Birne, Traube
<b>Zitrusfrüchte</b>	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?)
<b>Steinobst</b>	Pfirsich, Aprikose, Nektarine (frisch oder getrocknet?)
<b>Tropische Früchte</b>	Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
<b>Rote Früchte</b>	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
<b>Schwarze Früchte</b>	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche
<b>Trockenfrüchte</b>	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Konfitüre, gekocht, gebacken, Frucht Kompott, Frucht Konserve

GEWÜRZE/PFLANZLICH	
<b>Unreif</b>	Grüne Paprikaschote, Gras, weißer Pfeffer, grüne Blätter, Tomate, Kartoffel
<b>Krautig</b>	Gras, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
<b>Kräuterwürzig</b>	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
<b>Gemüse</b>	Kohl, Erbsen, Bohnen, Oliven (schwarze/grüne?) (frisch? gekocht?)
<b>Süße Gewürze</b>	Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskat, Vanille
<b>Scharfe Gewürze</b>	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

EICHE/ANDERE	
<b>Einfach/neutral</b>	einfach, neutral, unbestimmt
<b>Hefe-Autolyse</b>	Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Hefeseatz
<b>Milchprodukte</b>	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
<b>Eiche</b>	Vanille, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Harz
<b>Kerne</b>	Mandel, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Kakao, Kaffee
<b>Reife</b>	vegetabil, Pilze, Heu, feuchtes Laub, Waldboden, Wildbret, deftig, Tabak, Zedernholz, Honig, Getreide
<b>Animalisch</b>	Leder, fleischig, Bauernhof
<b>Mineralisch</b>	Erde, Benzin/Petrolnote, Gummi, Teer, Stein/Stahl, nasse Wolle

Das WSET Systematische Verkosten® 2011 ist wiedergegeben mit Erlaubnis des Wine & Spirit Education Trust. Um mehr über den WSET zu erfahren, besuchen Sie: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)