

WSET Level 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법®

외관

강도	연한 - 중간 - 깊은
색	화이트 와인 레몬 - 금색 - 호박색 로제 핑크 - 핑크-주황 - 주황색 레드 와인 보라 - 루비 - 가넷 - 황갈색

후각

강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
향 특성	예: 1차 향, 2차 향, 3차 향

미각

당도	드라이 - 오프-드라이 - 중간 - 스위트
산도	낮은 - 중간 - 높은
탄닌	낮은 - 중간 - 높은
알코올	낮은 - 중간 - 높은
바디	가벼운 - 중간 - 무거운
풍미 강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
풍미 특성	예: 1차 풍미, 2차 풍미, 3차 풍미
여운	짧은 - 중간 - 긴

결론

품질	품질이 떨어지는 - 그런대로 괜찮은 - 좋은 - 매우 좋은 - 뛰어난
----	--



본 자료의 저작권은 Wine & Spirit Education Trust (2019)가 보유한다. WSET 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법은 WSET® 가 정한 요건에 따라 WSET® 의 사전 서면 승인을 통해서만 복제 될 수 있다. 저작권 관련 상세 내용은 wset@wsetglobal.com 로 문의하기 바람.

WSET Level 2 단계 와인 용어:

WSET 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법® 보충 자료

향과 풍미 묘사

1차 향과 풍미

포도 자체 및 알코올 발효에 기인한 향과 풍미

꽃 꽃송이, 장미, 제비꽃

초록 과일 사과, 배, 구즈베리, 포도

감귤류 과일 자몽, 레몬, 라임, 오렌지

핵과류 복숭아, 살구, 천도 복숭아

열대 과일 바나나, 리치, 망고, 멜론, 패션 푸르트, 파인애플

붉은 과일 레드커런트, 크랜베리, 라즈베리, 딸기, 레드 체리, 붉은 자두

검은 과일 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체리, 검은 자두

식물성 초록 피망 (고추류), 잔디, 토마토 잎, 아스파라거스

허브 유칼립투스, 민트, 회향, 딜 (dill), 말린 허브

향신료 검은 후추/흰 후추, 감초

과일의 완숙도 덜 익은 과일, 완숙된 과일, 말린 과일, 익힌 과일

기타 젓은 돌, 사탕

2차 향과 풍미

발효 후 양조 과정에서 발현되는 향과 풍미

효모 (양금, 자가 발효, 플로르) 비스킷, 페이스트리, 빵, 구운 빵, 빵 반죽, 치즈, 요거트

젓산 전환 버터, 크림, 치즈

오크 바닐라, 정향, 코코넛, 삼나무, 그을린 나무, 훈연, 초콜릿, 커피

3차 향과 풍미

숙성에 기인한 향과 풍미

레드 와인 말린 과일, 가죽, 흙, 버섯, 고기, 담배, 젓은 나뭇잎, 숲 바닥, 카라멜

화이트 와인 말린 과일, 오렌지 마멀레이드, 휘발유 (가솔린), 계피, 생강, 육두구, 아몬드, 헤이즐넛, 꿀, 카라멜

의도적으로 산화 숙성한 와인 아몬드, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피, 카라멜