

WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein®

Optischer Eindruck		
Klarheit		klar – trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe		blass – mittel – tief
Farbton	weiß rosé rot	grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun hellrosa – rosa-orange – orange purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Geruch		
Reintönigkeit		sauber – unsauber (fehlerhaft?)
Intensität		verhalten – mittel – ausgeprägt
Aromausprägung		z.B. primär, sekundär, tertiär
Geschmack		
Süße		trocken – fast trocken – mittel – süß
Säure		niedrig – mittel – hoch
Tannin		niedrig – mittel – hoch
Alkohol		niedrig – mittel – hoch
Körper		schlank – mittel – voll
Geschmacksintensität		verhalten – mittel – ausgeprägt
Geschmacksausprägung		z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang		kurz – mittel – lang
Gesamteindruck		
Qualität		fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend

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, Trockenfrüchte, 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, Käse, Sahne
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung

Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
Weißwein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell