

WSET葡萄酒第二級品鑑系統方法®

視覺：外觀

澄清度		清澈 — 渾濁(有缺陷?)
顏色深度		淡 — 中 — 深
顏色	白酒 粉紅酒 紅酒	檸檬綠色 — 檸檬色 — 金黃色 — 琥珀色 — 棕色 粉紅色 — 粉橘色 — 橘色 紫色 — 紅寶石色 — 石榴紅色 — 茶褐色 — 棕色

嗅覺：氣味

純淨度		純淨 — 不純淨(有缺陷?)
香氣濃度		淡 — 中 — 濃
香氣特徵		例如：一類香氣、二類香氣、三類香氣

味覺：味道

甜度		干 — 微干 — 中 — 甜
酸度		低 — 中 — 高
單寧		低 — 中 — 高
酒精		低 — 中 — 高
酒體		輕盈 — 中 — 飽滿
風味濃度		淡 — 中 — 濃
風味特徵		例如：一類風味、二類風味、三類風味
餘味		短 — 中 — 長

結論

品質等級		有缺陷 — 差 — 可接受 — 好 — 很好 — 極好
------	--	-----------------------------

WSET 葡萄酒第二級詞彙表

WSET 葡萄酒第二級品鑑系統方法® 補充資料

描述香氣和風味	
一類香氣和風味	
葡萄品種及酒精發酵所帶來的香氣和風味	
花香	花簇、玫瑰、紫羅蘭
綠色水果	蘋果、梨、醋栗、葡萄
柑橘類水果	葡萄柚(西柚)、檸檬、萊姆(青檸)、柳橙
帶核水果	水蜜桃、杏桃、油桃
熱帶水果	香蕉、荔枝、芒果、香瓜(蜜瓜)、百香果、鳳梨(菠蘿)
紅色水果	紅醋栗、蔓越莓、覆盆子、草莓、紅櫻桃、紅李
黑色水果	黑加侖、黑莓、藍莓、黑櫻桃、黑李
草本植物	青椒、青草、蕃茄葉、蘆筍
香草植物	尤加利樹、薄荷、茴香、蒔蘿、乾燥香料
香料	黑 / 白胡椒、甘草
水果成熟度	未熟水果、成熟水果、水果乾、煮熟的水果
其他	濕石頭、糖果
二類香氣和風味	
釀造過程中因發酵所產生的香氣和風味	
酵母(酒渣、酵母自溶、酒花)	餅乾、酥皮點心、麵包、烤麵包、麵包麵糰、起司(芝士)、優格(乳酪)
蘋果酸乳酸轉化	奶油(牛油)、起司(芝士)、鮮奶油
橡木	香草、丁香、椰子、雪松、焦炭、煙燻、巧克力、咖啡
三類香氣和風味	
陳年過程中所產生的香氣和風味	
紅酒	水果乾、皮革、泥土、蘑菇、肉味、煙草、濕樹葉、森林地表、焦糖
白酒	水果乾、橘子果醬、汽油、肉桂、生薑、肉豆蔻、杏仁、榛果、蜂蜜、焦糖
刻意氧化的葡萄酒	杏仁、榛果、核桃、巧克力、咖啡、焦糖