



WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Spirituosen®

Ein Lernmittel, das Ihnen hilft, Spirituosen zu verkosten und zu beschreiben.

Optischer Eindruck

Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	wasserklar – blass – mittel – tief – opak
Farbton	farblos – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun rosa – rot – orange – gelb – grün – blau – violett – braun – schwarz
Andere Eindrücke	z.B. Louche-Effekt

Geruch

Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
Aromaausprägung	z.B. Rohmaterial, Verarbeitung, Eiche und Reifung

Geschmack

Süße (Zuckergehalt)	trocken – fast trocken – mittel – süß
Textur	z.B. rau, weich, wässrig, vollmundig, wärmend
Geschmacksintensität	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. Rohmaterial, Verarbeitung, Eiche und Reifung
Abgang	Länge Art
	kurz – mittel – lang neutral – einfach – gewisse Komplexität – sehr komplex

Gesamteindruck

Qualitätsgrad	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
---------------	---



Spirituosen-Lexikon

Anhang zum WSET Level 2 Systematischen Verkosten von Spirituosen®

Aroma und Geschmack

Rohmaterialien

Mais	Karamellbonbon, Zuckermais, Maisbrot, Popcorn, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Menthol
Gemälzte Gerste	Spelzen, Haferbrei, Gerste, Malz, Mehl, Haferflocken
Roggen	Roggenbrot, Lebkuchen, Pfefferkörner, Piment
Trauben	Traube, Feige, Backpflaume, Sultanine, Zitrus Holunderblüte, Orangenblüte, Rose, Veilchen, Parfüm, Lavendel, Flieder, Trockenblumen
Agave	Agave, Pfefferkörner, Wurzelgemüse, Olive, grüne Paprikaschote, kräuterig
Zuckerrohr	Gras, kräuterig, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Rübensirup, Melasse
Früchte	Apfel, Birne, Aprikose, Pfirsich, Pflaume, Kirsche, Marzipan Erdbeere, Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Brombeere Orange, Zitrone
Pflanzenzusätze	Wacholder, Zitruschale, Wurzeln, erdig, Kreuzkümmel, Pfefferkörner Anis, Fenchel, Süßholz (Lakritze) Zimt, Gewürznelken, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom Koriander, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronengras, Minze

Verarbeitung (Rohmaterial, Gärung, Destillation)

Rauch	Torf, medizinisch, Räucherfisch, rauchig, Seetang Rauch, Jod, Holzkohle, angekohltes Gemüse
Ester	Banane, Apfel, Birne, floral, Ananas, Melone, Mango, Nagellack
Andere	stechendes Lösungsmittel (prickelndes Gefühl in der Nase), Plastik, Käse, schweißig, verbrannter Gummi

Eiche und Reifung

Eiche	Vanille, getoastetes Brot, Zeder, Gewürze, Sherry, Sägemehl, Kokosnuss, Kaffee, Nüsse
Alter/rancio	Früchtekuchen, kandierte Früchte, Leder, Tabak, nasses Laub, Pilze, Waldboden, fleischig, Bratensauce, Hefeextrakt, Holzpolitur

Textur/andere

Wie fühlt sich die Spirituose an: • rau, hart, scharf? • vollmundig, voll? • weich, seidig?
• wärmend? • wässrig, dünn?

Andere Bitterkeit