



## WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein®

Ein Lernmittel, das Ihnen hilft, einen Wein zu verkosten und zu beschreiben.

### Optischer Eindruck

Klarheit		klar – trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe		bläss – 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®

### Primäre Merkmale: 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 Merkmale: 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 Merkmale: 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