



# WEIN

## Spezifikation

**Qualifikation Level 2, Weine**

WSETGLOBAL.COM

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Issue 1, 2019

Issue 1.1, 2022

Issue 2, 2023

Issue 2.1 (rebranded), 2026

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Issue 1 translated into German, 2019

Issue 1.1 translated into German, 2022

Issue 2 translated into German, 2023

Issue 2.1 (rebranded) translated into German, 2026 (rebranded)

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Ausgabe 1 auf Englisch, 2019

Ausgabe 1.1 auf Englisch, 2022

Ausgabe 2 auf Englisch, 2023

Ausgabe 2.1 (neu gestaltet) auf Englisch, 2026

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Ausgabe 1 ins Deutsche übersetzt 2019

Ausgabe 1.1 ins Deutsche übersetzt 2022

Ausgabe 2 ins Deutsche übersetzt 2023

Ausgabe 2.1 (neu gestaltet) ins Deutsche übersetzt 2026

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Weitergabe, auch von Teilen dieser Publikation, in jedweder Form und durch jedwede Mittel, elektronische oder mechanische, einschließlich Fotokopieren, Aufnahme oder Speicherung auf Informationssysteme jeglicher Art, sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Herausgeber verboten.

### **Umschlagabbildung**

Owen Franken/The Image Bank Unreleased via Getty Images

# Inhalt

---

<b>Einführung</b>	<b>4</b>
<b>1 Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Weine</b>	<b>5</b>
<b>2 Lernziele</b>	<b>7</b>
<b>3 Empfohlene Verkostungsproben</b>	<b>16</b>
<b>4 Prüfungsablauf</b>	<b>18</b>
<b>5 Muster-Prüfungsfragen</b>	<b>20</b>
<b>6 Prüfungsvorschriften</b>	<b>22</b>
<b>7 WSET-Qualifikationen</b>	<b>27</b>

---

# Einführung

---

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Approved Programme Providers (APPs) (zugelassene Kursanbieter) über die WSET-Qualifikation Level 2, Weine.

Der Hauptteil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 2, Weine. APPs sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium danach ausrichten, da die Prüfung genau auf diese Lernziele abgestimmt ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zur Prüfung (einschließlich der Gewichtung der Lernziele), Muster-Prüfungsfragen und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen informiert.

# 1

## Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Weine

---

### Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 2, Weine, ist für Personen gedacht, die geringe oder gar keine Vorkenntnisse haben. Das erworbene Weinwissen dient der beruflichen Qualifikation und Kompetenzerweiterung, etwa im Kundenservice oder Verkauf in den Bereichen Gastronomie, Vertrieb und Großhandel. Sie eignet sich aber auch für Personen, die sich allgemein für Wein interessieren und ihre Kenntnisse darüber erweitern wollen.

Erfolgreiche Kandidaten sind in der Lage, die Stile von Weinen aus international und regional bedeutenden Rebsorten zu beschreiben und zu vergleichen, Weinetiketten der wichtigsten Anbauggebiete der Welt zu interpretieren sowie eine grundlegende Beratung für eine angemessene Auswahl und den richtigen Service von Wein zu leisten. Die Prinzipien des Verkostens und Bewertens von Wein sind ebenfalls Lernziele der Qualifikation.

### Qualifikationsstruktur

#### Lernziele

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, wurden sechs Lernziele festgelegt.

<b>Lernziel 1</b>	Die Umwelteinflüsse und Optionen beim Traubenanbau im Weinberg sowie deren Auswirkungen auf den Stil und die Qualität von Wein verstehen.
<b>Lernziel 2</b>	Verstehen, wie Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität von Wein beeinflussen.
<b>Lernziel 3</b>	Verstehen, wie Umwelteinflüsse, Optionen beim Traubenanbau, Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität der von den wichtigsten Rebsorten bereiteten Weine beeinflussen.
<b>Lernziel 4</b>	Den Stil und die Qualität der Weine kennen, die von den regional wichtigen dunklen und weißen Rebsorten bereitet werden.
<b>Lernziel 5</b>	Verstehen, wie sich der Produktionsprozess auf die Stile von Schaumweinen und gespritzten Weinen auswirken kann.
<b>Lernziel 6</b>	Die wichtigsten Prinzipien und Vorgänge verstehen, die mit der Lagerung und dem Servieren von Wein sowie mit der Kombination von Wein und Speisen zusammenhängen.

## Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, gibt es keine Beschränkungen. Weitere Informationen zu den Zulassungsbedingungen siehe Kapitel 6, Abschnitt 1.

## Total Qualification Time (TQT) (Gesamtzeit für die Qualifikation) und Guided Learning Hours (GLH) (angeleitete Unterrichtsstunden)

TQT gibt die Gesamtdauer in Stunden an, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den GLH und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 2, Weine, beträgt 28 Stunden. Sie setzen sich zusammen aus 17 GLH (einschließlich einer Stunde für die Prüfung) und 11 Stunden privater Lernzeit.

## Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 2, Weine, oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 3, Weine, empfohlen.

# 2

## Lernziele

### Lernziel 1

Die Umwelteinflüsse und Optionen beim Traubenanbau im Weinberg sowie deren Auswirkungen auf den Stil und die Qualität von Wein verstehen.

#### Bewertungskriterien

1. Benennen, was jeder einzelne **Bestandteil der Traube** für den Kellermeister bereithält.
2. Benennen, was eine **Rebe benötigt**, um Trauben zu produzieren.
3. Die **wichtigsten Stufen bei der Bildung und Reifung der Trauben** benennen.
4. Beschreiben, wie sich die **Bestandteile der Traube, Aromen und Geschmacksnoten** ändern, wenn die Traube reift.
5. Beschreiben, wie sich die **Umwelteinflüsse** im Weinberg auf die Traubenreife und Traubenqualität auswirken.
6. Beschreiben, wie sich die Traubenreife auf den Stil und die Qualität des Weins auswirkt.
7. Die **Optionen für den Traubenanbau** im Weinberg benennen.
8. Die Bedeutung der wichtigsten **Etikettangaben in Bezug auf Herkunft und Bestimmungen** angeben.
9. Die Bedeutung der **Etikettangaben in Bezug auf das Rebenalter und die Optionen beim Traubenanbau** angeben.

<b>Bestandteile einer Traube</b>	<b>Schale:</b> Farbe, Tannine, Aromen <b>Fruchtfleisch:</b> Zucker, Säuren, Wasser, Aromen <b>Kerne und Stiele:</b> Tannine
<b>Bedürfnisse der Rebe</b>	Wärme, Sonnenlicht, Wasser, Nährstoffe, Kohlendioxid (CO <sub>2</sub> )
<b>Stufen der Traubenbildung und Traubenreifung</b>	<b>Traubenbildung:</b> Blüte, Fruchtansatz, <i>Véraison</i> <b>Traubenreife:</b> Unreife Trauben, reife Trauben, sehr reife Trauben (Spätlese, rosiniert)
<b>Veränderungen bei der Traubenreifung</b>	<b>Allgemeine Veränderungen der Komponenten:</b> Farbe, Zucker, Säure, Tannine <b>Allgemeine Veränderungen von Aroma und Geschmack:</b> Für weiße Trauben, für dunkle Trauben
<b>Umwelteinflüsse im Weinberg</b>	<b>Allgemeine klimatische Einflüsse:</b> Kühl, gemäßigt, warm <b>Andere klimatische Einflüsse:</b> Breitengrad, Höhenlage, Berge, Hangneigung, Ausrichtung, Böden, Meere, Flüsse, Luft, Nebel, Wolken, Dunst <b>Wettereinflüsse:</b> Trockenheit, Frost, Hagel, Regen, Sonnenlicht, Temperatur

<b>Optionen beim Traubenanbau</b>	<b>Optionen im Weinberg:</b> Reberziehung, Rebschnitt, Bewässerung, Umgang mit Unkraut, Schädlingen und Krankheiten, biologischer Weinbau, Ertrag, Lese <b>Konzentration des Traubenzuckers:</b> Sehr reife Trauben, Botrytis/edelfaule Trauben, gefrorene Trauben
<b>Etikettangaben zur Bezeichnung der Herkunft und der Bestimmungen</b>	<b>Geografische Angaben</b> <b>Europäische Union:</b> Protected Designation of Origin (PDO) (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.), Protected Geographical Indication (PGI) (geschützte geografische Angabe, g.g.A) <b>Frankreich:</b> <i>Appellation d'origine contrôlée</i> (AOC), <i>Appellation d'origine protégée</i> (AOP), <i>Indication géographique protégée</i> (IGP) <b>Italien:</b> <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i> (DOCG), <i>Denominazione di Origine Controllata</i> (DOC), <i>Indicazione Geografica Tipica</i> (IGT) <b>Spanien:</b> <i>Denominación de Origen Calificada</i> (DOCa), <i>Denominación de Origen</i> (DO), <i>Vino de la Tierra</i> <b>Deutschland:</b> Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein <b>Außerhalb der Europäischen Union:</b> Geografische Angaben
<b>Etikettangaben in Bezug auf das Rebenalter und die Optionen beim Traubenanbau</b>	<b>Rebenalter:</b> Old Vine/ <i>Vielles vignes</i> (Alte Reben) <b>Optionen beim Traubenanbau:</b> Jahrgang, <i>Late Harvest/Vendanges Tardives</i> (Spätlese), Botrytis/Edelfäule (noble rot), Eiswein/Icewine

## Lernziel 2

Verstehen, wie Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität von Wein beeinflussen.

### Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten Stadien der **alkoholischen Gärung** angeben.
2. Die wichtigsten Stufen der **Weinbereitung** für Rot-, Rosé- und Weißweine bestimmen.
3. Beschreiben, wie die **Optionen bei der Weinbereitung** den Stil und die Qualität des erzeugten Weins beeinflussen können.
4. Die wichtigsten Veränderungen benennen, die bei einem Wein während der **Flaschenreifung** auftreten.

<b>Prozess der alkoholischen Gärung</b>	Hefe wandelt Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um
<b>Weinbereitung</b>	<b>Stufen der Weinbereitung:</b> Zerquetschen, Gärung, Pressen, Lagerung und/oder Reifung, Verschneiden, Verpacken
<b>Optionen bei der Weinbereitung</b>	<b>Anpassungen:</b> Zuckerzugabe, Säureregulierung <b>Gärtemperaturen:</b> Kühl, warm <b>Rotwein:</b> Extraktion <b>Roséwein:</b> Kurze Mazeration, Verschneiden <b>Süßwein:</b> Stoppen der Gärung, Süßen <b>Behältertypen:</b> Edelstahl, Beton, Eiche <b>Arten von Eichenfässern:</b> Klein, groß, neu, alt, Grad des Toastings <b>Biologischer Säureabbau</b> <b>Hefesatz</b> <b>Verschneiden:</b> Konstanz, Komplexität, Stil
<b>Flaschenreifung</b>	<b>Rotwein:</b> Farbe, Tannin, Aromen und Geschmacksnoten <b>Weißwein:</b> Farbe, Aromen und Geschmacksnoten

## Lernziel 3

Verstehen, wie Umwelteinflüsse, Optionen beim Traubenanbau, Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität der von den wichtigsten Rebsorten bereiteten Weine beeinflussen.

### Bewertungskriterien

1. Die **Eigenschaften** der **wichtigsten Rebsorten** beschreiben.
2. Beschreiben, wie sich **Umwelteinflüsse** und **Optionen beim Traubenanbau** auf die Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten auswirken.
3. Beschreiben, wie sich die **Optionen bei der Weinbereitung** auf die Stile der Weine von den wichtigsten Rebsorten auswirken.
4. Beschreiben, wie sich die **Flaschenreifung** auf die Stile der Weine von den wichtigsten Rebsorten auswirken.
5. Die Stile und Qualitäten der Weine beschreiben, die innerhalb bestimmter **geografischer Angaben** von den **wichtigsten Rebsorten** erzeugt werden.
6. Den Stil und die Qualität der Weine von den **wichtigsten Rebsorten** innerhalb und zwischen bestimmten Regionen vergleichen.
7. Die Bedeutung der **regional wichtigen Etikettbegriffe angeben, die sich auf Stil und Qualität der Weine von den wichtigsten Rebsorten beziehen.**

<b>Die wichtigsten Rebsorten</b>	<b>Dunkle Trauben</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sorten:</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir</li> <li>• <b>Eigenschaften:</b> Farbe, Tanningehalt, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten</li> </ul> <b>Weißer Trauben</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sorten:</b> Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc</li> <li>• <b>Eigenschaften:</b> Farbe, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten</li> </ul>
<b>Umwelteinflüsse und Optionen beim Traubenanbau</b>	<b>Klima:</b> Kühl, gemäßigt, warm <b>Lese:</b> Früh gelesene Trauben, reife Trauben, sehr reife Trauben <b>Konzentration des Traubenzuckers:</b> Sehr reife Trauben, Botrytis/edelfaule Trauben, gefrorene Trauben
<b>Optionen bei der Weinbereitung</b>	<b>Behältertypen:</b> Edelstahl, Beton, Eiche <b>Arten von Eichenfässern:</b> Klein, groß, neu, alt, Grad des Toastings <b>Biologischer Säureabbau</b> <b>Hefesatz</b> <b>Verschneiden:</b> Konstanz, Komplexität, Stil
<b>Flaschenreifung</b>	<b>Rotwein:</b> Farbe, Tannin, Aromen und Geschmacksnoten <b>Weißwein:</b> Farbe, Aromen und Geschmacksnoten

## Geografische Angaben für dunkle Rebsorten

### Merlot

#### Geografische Angaben in der EU PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)

- **Frankreich:** Pays d'Oc

#### PDOs (g.U.)

- **Frankreich:** Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol

#### Geografische Angaben anderer Weinbauländer:

**USA:** California (Kalifornien), Napa Valley, Sonoma

**Chile:** Valle Central

**Südafrika:** Stellenbosch

**Australien:** Margaret River

**Neuseeland:** Hawke's Bay

### Cabernet Sauvignon

#### Geografische Angaben in der EU PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)

- **Frankreich:** Pays d'Oc

#### PDOs (g.U.)

- **Frankreich:** Bordeaux, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan

#### Geografische Angaben anderer Weinbauländer:

**USA:** California (Kalifornien), Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma

**Chile:** Valle Central, Valle del Maipo, Valle de Colchagua

**Südafrika:** Stellenbosch

**Australien:** Coonawarra, Margaret River

**Neuseeland:** Hawke's Bay

### Syrah/Shiraz

#### Geografische Angaben in der EU PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)

- **Frankreich:** Pays d'Oc

#### PDOs (g.U.)

- **Frankreich:**
  - Nördliche Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
  - Languedoc-Roussillon: Minervois

#### Geografische Angaben anderer Weinbauländer:

**Australien:** South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

### Pinot Noir

#### Geografische Angaben in der EU PDOs (g.U.)

- **Frankreich:** Bourgogne/Burgund, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

#### Geografische Angaben anderer Weinbauländer:

**USA:** Sonoma, Los Carneros, Santa Barbara County, Oregon

**Chile:** Valle de Casablanca

**Südafrika:** Walker Bay

**Australien:** Yarra Valley, Mornington Peninsula

**Neuseeland:** Martinborough, Marlborough, Central Otago

## Geografische Angaben für weiße Rebsorten

### Chardonnay

<b>Geografische Angaben in der EU</b>	<b>PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frankreich:</b> Pays d'Oc</li> </ul> <b>PDOs (g.U.)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frankreich:</b> Bourgogne/Burgund, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé</li> </ul>
<b>Geografische Angaben anderer Weinbauländer:</b>	<b>USA:</b> California (Kalifornien), Sonoma, Los Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon <b>Chile:</b> Valle Central, Valle de Casablanca <b>Südafrika:</b> Western Cape, Walker Bay <b>Australien:</b> South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River <b>Neuseeland:</b> Marlborough, Hawke's Bay

### Riesling

<b>Geografische Angaben in der EU</b>	<b>PDOs (g.U.)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frankreich:</b> Alsace</li> <li>• <b>Deutschland:</b> Mosel, Rheingau, Pfalz</li> </ul>
<b>Geografische Angaben anderer Weinbauländer:</b>	<b>Australien:</b> Clare Valley, Eden Valley

### Sauvignon Blanc

<b>Geografische Angaben in der EU</b>	<b>PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frankreich:</b> Pays d'Oc</li> </ul> <b>PDOs (g.U.)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frankreich:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine</li> <li>- Bordeaux: Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan</li> </ul> </li> </ul>
<b>Geografische Angaben anderer Weinbauländer:</b>	<b>USA:</b> Napa Valley <b>Chile:</b> Valle Central, Valle de Casablanca <b>Südafrika:</b> Elgin, Constantia <b>Australien:</b> Adelaide Hills, Margaret River <b>Neuseeland:</b> Marlborough

### Pinot Gris/Pinot Grigio

<b>Geografische Angaben in der EU</b>	<b>PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Italien:</b> Veneto</li> </ul> <b>PDOs (g.U.)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frankreich:</b> Alsace</li> <li>• <b>Italien:</b> Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia</li> </ul>
---------------------------------------	---

## Regional bedeutende Etikettbegriffe, die sich auf Stil und Qualität der Weine von den wichtigsten Rebsorten beziehen

<b>Frankreich</b>	<b>Burgund:</b> Premier Cru, Grand Cru <b>Bordeaux:</b> Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Elsass:</b> Alsace Grand Cru
<b>Deutschland</b>	Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA), Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein Trocken, Halbtrocken

## Lernziel 4

Stile und Qualitäten der Weine kennen, die von den regional wichtigen dunklen und weißen Rebsorten bereitet werden.

### Bewertungskriterien

1. Die **Eigenschaften** der regional bedeutenden dunklen und weißen Rebsorten beschreiben.
2. Stile und Qualitäten der von den regional bedeutenden dunklen und weißen Rebsorten erzeugten Weine aus bestimmten **geografischen Angaben** beschreiben.
3. Die Bedeutung der **Etikettbegriffe** angeben, die sich auf Stil und Qualität von Weinen beziehen, die von regional bedeutenden dunklen und weißen Rebsorten erzeugt werden.

Dunkle Rebsorten	
<b>Eigenschaften</b>	Farbe, Tanningehalt, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten
<b>Gamay</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Frankreich:</b> Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Cru (Fleurie)
<b>Grenache/Garnacha</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Frankreich:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Südliche Rhône:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape</li> <li>• <b>Languedoc-Roussillon und Provence:</b> Minervois, Côtes de Provence</li> </ul> <b>Spanien:</b> Rioja, Navarra, Priorat <b>Australien:</b> Barossa Valley, McLaren Vale
<b>Tempranillo</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Spanien:</b> Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
<b>Etikettangaben</b>	Joven/Genérico, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>Nebbiolo</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Barolo, Barbaresco
<b>Barbera</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Barbera d'Asti
<b>Sangiovese</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
<b>Etikettangaben</b>	Riserva
<b>Corvina</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
<b>Etikettangaben</b>	Classico
<b>Montepulciano</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Montepulciano d'Abruzzo

<b>Zinfandel/Primitivo</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>USA:</b> California (Kalifornien) <b>Italien:</b> Puglia
<b>Pinotage</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Südafrika:</b> Western Cape
<b>Etikettangaben</b>	Cape Blend
<b>Carmenère</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Chile:</b> Valle Central
<b>Malbec</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Argentinien:</b> Mendoza
<b>Weißer Rebsorten</b>	
<b>Eigenschaften</b>	Farbe, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten
<b>Chenin Blanc</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Frankreich:</b> Vouvray <b>Südafrika:</b> Western Cape
<b>Sémillon/Semillon</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Frankreich:</b> Sauternes <b>Australien:</b> Hunter Valley, Barossa Valley
<b>Viognier</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Frankreich:</b> • <b>Nördliche Rhône:</b> Condrieu
<b>Gewurztraminer</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Frankreich:</b> Alsace, Alsace Grand Cru
<b>Verdicchio</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Verdicchio dei Castelli di Jesi
<b>Cortese</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Gavi
<b>Garganega</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Soave, Recioto di Soave
<b>Etikettangaben</b>	Classico
<b>Fiano</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Italien:</b> Fiano di Avellino
<b>Albariño</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Spanien:</b> Rías Baixas
<b>Furmint</b>	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Ungarn:</b> Tokaj
<b>Etikettangaben</b>	Aszú

## Lernziel 5

Verstehen, wie sich der Produktionsprozess auf die Stile von Schaumweinen und gespritzten Weinen auswirken kann.

### Bewertungskriterien

1. Die **Hauptrebsorten** benennen, aus denen die wichtigsten Schaumweinstile erzeugt werden.
2. Die wichtigsten Stufen der **Weinbereitung** für Schaumweine und gespritzte Weine benennen.
3. Die wichtigsten **geografischen Angaben** für Schaumweine und gespritzte Weine benennen.
4. Die **Stile** der angegebenen Schaumweine und gespritzten Weine beschreiben.
5. Die Bedeutung der **Etikettbegriffe für Schaumweine und gespritzte Weine angeben, die sich auf den Stil und die Qualität beziehen.**

<b>Rebsorten</b>	<b>Schaumweine:</b> Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato (Muscat), Glera
<b>Weinbereitung</b>	<b>Schaumweine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Frankreich:</b> Champagner</li> <li>• <b>Italien:</b> Asti, Prosecco</li> <li>• <b>Spanien:</b> Cava</li> <li>• <b>Andere Länder:</b> Südafrika, USA, Australien, Neuseeland</li> </ul> <b>Gespritzte Weine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Spanien:</b> Sherry</li> <li>• <b>Portugal:</b> Port</li> </ul>
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Schaumweine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flaschengärung:</b> Traditionelle Methode</li> <li>• <b>Tankgärungsverfahren:</b> Trockene Stile, süße Stile</li> </ul> <b>Gespritzte Weine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sherry:</b> Spriten nach der Gärung, Reifung in Kontakt mit <i>Flor</i>, Reifung in Kontakt mit Sauerstoff</li> <li>• <b>Port:</b> Spriten, um die Gärung zu unterbrechen, Reifung</li> </ul>
<b>Etikettbegriffe im Zusammenhang mit Schaumweinen und gespritzten Weinen, die einen Hinweis auf Stil und Qualität geben.</b>	<b>Schaumweine:</b> Brut, Demi-Sec, Jahrgang/jahrganglos (Vintage/Non-Vintage), Traditionelle Methode ( <i>Méthode traditionnelle</i> ), Cap Classique <b>Gespritzte Weine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sherry:</b> Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez)</li> <li>• <b>Port:</b> Ruby, Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny</li> </ul>

## Lernziel 6

Die wichtigsten Prinzipien und Vorgänge verstehen, die mit der Lagerung und dem Servieren von Wein sowie mit der Kombination von Wein und Speisen zusammenhängen.

### Bewertungskriterien

1. Die idealen Bedingungen für die **Lagerung** und die Methoden zum **Konservieren** von Wein bestimmen.
2. Die empfohlene **Serviertemperatur** für Typen und Stile von Wein angeben.
3. Das richtige Vorgehen beim **Öffnen und Servieren von Wein** angeben.
4. Erkennen, wie **häufige Fehler** das Aroma und den Geschmack von Wein beeinflussen.
5. Die wichtigsten **Wechselwirkungen zwischen Speisen und Wein** erkennen.

<b>Ideale Lagerbedingungen</b>	Temperatur, Licht, Lage der Flasche
<b>Wein konservieren</b>	Vakuumsysteme, Schutzgassysteme
<b>Serviertemperatur</b>	<b>Weiß- und Roséweine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaumweine – gut gekühlt</li> <li>• Süßweine – gut gekühlt</li> <li>• Weiß- und Roséweine mit schlankem bis mittlerem Körper – gekühlt</li> <li>• Körperreiche Weißweine – leicht gekühlt</li> </ul> <b>Rotweine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotweine mit mittlerem bis vollem Körper – Zimmertemperatur</li> <li>• Rotweine mit schlankem Körper – Zimmertemperatur oder leicht gekühlt</li> </ul>
<b>Wein servieren</b>	<b>Öffnen:</b> Stillwein, Schaumwein <b>Dekantieren</b> <b>Wein servieren:</b> Gläser, optischen Eindruck und Geruch des Weins prüfen
<b>Häufige Fehler</b>	Korkgeschmack, fehlerhafter Verschluss, Hitzeschaden
<b>Primäre Wechselwirkungen zwischen Speisen und Wein</b>	<b>Komponenten im Essen, die sich auf den Wein auswirken:</b> Süße, Umami, Säure, Salz, Geschmacksintensität, Fett, Schärfe <b>Komponenten im Wein, die vom Essen beeinflusst werden:</b> Süße, Säure, Bitterkeit (vom Tannin, vom Eichenholz), Fruchtigkeit, Alkohol

# 3

## Empfohlene Verkostungsproben

---

Die folgende Liste wurde nach der Reihenfolge der Unterrichtseinheiten zusammengestellt.

### Unterrichtseinheit 1

- Pinot Grigio
- Chenin Blanc mit Eichennote *oder* Semillon mit Eichennote *oder* Chardonnay mit Eichennote
- Gewurztraminer Alsace Grand Cru
- Beaujolais Villages
- Barolo

### Unterrichtseinheit 2

- Gevrey-Chambertin *oder* Nuits-Saint-Georges *oder* Beaune *oder* Pommard
- Pinot Noir aus den USA, Chile, Südafrika, Australien *oder* Neuseeland (idealerweise aus einer in der Spezifikation genannten Region)
- Zinfandel-Rotwein

### Unterrichtseinheit 3

- White Zinfandel
- Trockener australischer Riesling
- Deutscher Riesling Spätlese
- Trockener *oder* Demi-Sec Chenin Blanc *oder* trockener Semillon
- Tokaji *oder* Sauternes

### Unterrichtseinheit 4

- Chablis Premier Cru
- Puligny-Montrachet *oder* Meursault *oder* Pouilly-Fuissé
- Chardonnay aus den USA, Chile, Südafrika, Australien *oder* Neuseeland (idealerweise aus einer in der Spezifikation genannten Region)
- Sancerre *oder* Pouilly-Fumé
- Marlborough Sauvignon Blanc
- Albariño *oder* Pinot Gris *oder* Viognier

### Unterrichtseinheit 5

- Merlot (IGP oder Massenmarke)
- Saint-Émilion Grand Cru
- Haut-Médoc Cru Classé
- Cabernet Sauvignon aus den USA, Chile, Südafrika, Australien oder Neuseeland (idealerweise aus einer in der Spezifikation genannten Region)
- Syrah von der nördlichen Rhône
- Barossa Valley Shiraz

### Unterrichtseinheit 6

- Einfacher Côtes du Rhône
- Châteauneuf-du-Pape
- Französischer oder spanischer Rosé oder Rioja Genérico
- Rioja Reserva
- Mendoza Malbec oder chilenischer Carmenère
- Südafrikanischer Pinotage

### Unterrichtseinheit 7

- Gavi oder Soave oder Verdicchio
- Fiano oder Soave oder Verdicchio
- Barbera d'Asti
- Valpolicella Classico
- Chianti Classico Riserva
- Sauternes oder Tokaji (die Alternative zur Auswahl in Unterrichtseinheit 3 wählen)

### Unterrichtseinheit 8

- Prosecco
- Cava
- Champagner
- Asti
- Fino oder Oloroso Sherry
- LBV oder Tawny Port

# 4

## Prüfungsablauf

---

### Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET zugelassenen Kursanbietern (Approved Programme Providers, APPs) durchgeführt. APPs müssen sich an die Richtlinien und Abläufe des WSET halten, wie sie im APP Handbook dargelegt sind.

### Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Wine, besteht aus einem Theorie-Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 60 Minuten beantwortet werden müssen. Für jede Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die je nach Art der Übermittlung der Prüfung auf entweder (a) einem computerlesbaren Blatt oder (b) einem Computer/anderen Gerät markiert werden soll. Vollständige Anweisungen, wie der Test durchzuführen ist, werden am Tag der Prüfung gegeben.

Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge. Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55 Prozent aller Fragen richtig beantwortet werden.

## Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine

Alle Prüfungsfragen basieren auf den veröffentlichten Lernzielen, und die Prüfungsunterlagen sind sorgfältig auf diese Inhalte abgestimmt. Die empfohlenen Studienmaterialien (*Wein: Was das Etikett verrät*) enthalten die für die Beantwortung der Fragen erforderlichen Informationen.

Die Tabelle unten gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50</b>

# 5

## Muster-Prüfungsfragen

---

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen der WSET-Qualifikation Level 2, Weine. Um aber den Studierenden eine Vorstellung von der Art möglicher Prüfungsfragen zu vermitteln, sind nachfolgend fünf Muster-Prüfungsfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

**1. Im Vergleich zu Rotweinen vergärt man Weißweine in der Regel bei**

- a. entweder höheren oder niedrigeren Temperaturen
- b. der gleichen Temperatur
- c. höheren Temperaturen
- d. niedrigeren Temperaturen

**2. Welche Rebsorte kann sowohl in Deutschland als auch in Australien Weißweine von hervorragender Qualität hervorbringen?**

- a. Merlot
- b. Semillon
- c. Shiraz
- d. Riesling

**3. In welcher der folgenden Weinregionen kann ein Wein als Grand Cru etikettiert werden?**

- a. Chablis
- b. Vouvray
- c. Minervois
- d. Hermitage

**4. Was ist die ideale Serviertemperatur für einen Süßwein?**

- a. Zimmertemperatur
- b. Leicht gekühlt
- c. Gekühlt
- d. Gut gekühlt

**5. Welche der folgenden Beschreibungen passt am besten auf einen Tawny Port?**

- a. Goldgelbe Farbe, hefige Geschmacksnoten
- b. Hoher Tannin- und Säuregehalt
- c. Süß, mit Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen
- d. Schäumend, trockener Stil

## Lösungen

1d, 2d, 3a, 4d, 5c

# 6

## Prüfungsvorschriften

---

### 1 Zulassungsbedingungen

#### 1.1 Voraussetzungen

**1.1.1** Kandidaten, die an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.

**1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.

**1.1.3** Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben oder die sich dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken (z.B. aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen), dürfen/müssen während des Kurses keine alkoholischen Getränke verkosten, was jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis darstellt.

#### 1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

**1.2.1** Von den Kandidaten wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

**1.2.2** Kandidaten, die die Prüfung auf Englisch ablegen, obwohl dies nicht ihre Erstsprache ist, wird dringend empfohlen, den IELTS-Test auf Stufe 6 oder höher abgelegt zu haben oder gleichwertige Sprachkenntnisse nachweisen zu können.

**1.2.3** Kandidaten, die die Prüfung in anderen Sprachen ablegen, sollten gleichwertige Lese- und Schreibfähigkeiten in der Sprache haben, in der die Prüfung abgelegt wird.

## 2 Form und Ergebnisse

**2.1** Bei der theoretischen Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.

**2.2** Die Prüfungsergebnisse werden vom WSET wie folgt bekannt gegeben:

- Der WSET übermittelt eine elektronische Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den APP, damit dieser seinen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilen kann.
- Anschließend versendet der WSET die Anschreiben an die Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

**2.3** Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Notenbereich	Erforderliche Prozentzahl
Ungenügend (Fail unclassified)	Punktzahl von 44% oder darunter
Nicht bestanden (Fail)	Punktzahl zwischen 45% und 54%
Bestanden (Pass)	Punktzahl zwischen 55% und 69% Pass
Mit sehr gutem Erfolg bestanden (Pass with merit)	Punktzahl zwischen 70% und 84%
Mit Auszeichnung bestanden (Pass with distinction)	Punktzahl von 85% oder darüber

**2.4** Der WSET behält sich das Recht vor, die Bewertungsalgorithmen und die oben angegebenen Notengrenzen zu ändern.

## 3 Begründete Ausnahmen

**3.1** Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres APP mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf vom WSET.

**3.2** Nach den Richtlinien des WSET dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihren APP bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

## 4 Prüfungswiederholung

**4.1** Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

**4.2** Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

## 5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

**5.1** Mit der Anmeldung zu einer WSET-Prüfung stimmen die Kandidaten den folgenden Bedingungen zu:

- Die Kandidaten dürfen sich in keinem Teil der Prüfung unfair oder unehrlich verhalten. Vergehen oder Fehlverhalten werden entsprechend der veröffentlichten Grundsätze des WSET untersucht und können zu Sanktionen führen, einschließlich dem Ausschluss von der Prüfung.
- Vor der Prüfung müssen alle Kandidaten ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb der vorgegebenen Zeit abgelegt werden.
- Der Besitz von Referenzmaterial jeglicher Art ist verboten.
- Sobald die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder die Prüfungsaufsicht das Ende der Prüfung bekannt gibt.
- Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis und Trinkwasser.
- Die Kandidaten dürfen die Prüfungsmaterialien nicht fotografieren, anderen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht zur Kenntnis bringen oder den Inhalt auf andere geartete Weise reproduzieren. Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art, ausgenommen Computer oder mobile Geräte, die zur Ablegung der Prüfung verwendet werden, ist verboten.
- Mobiltelefone (sofern sie nicht im Zusammenhang mit einer Fernprüfung verwendet werden) müssen ausgeschaltet sein und außer Sichtweite abgelegt werden, abseits vom Prüfungstisch.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.

### Präsenzprüfungen

- Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
- Kandidaten, die verspätet kommen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.

- Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Die Prüfungsaufsicht ist nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
- Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.

### Fernprüfungen

- Eine Anleitung, auf welche Weise Fernprüfungen durchgeführt werden, sowie die dazugehörigen Vorschriften werden den Kandidaten, für die dies infrage kommt, vor der Prüfung mitgeteilt.

**5.2** Die Kandidaten verpflichten sich darüber hinaus, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung nach sich ziehen.

**5.3** Der WSET behält sich das Recht vor, Kandidaten, die sich eines Fehlverhaltens schuldig gemacht haben, dauerhaft von WSET-Qualifikationen auszuschließen.

**5.4** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum des WSET und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

## 6 Rückfragen zur Prüfung, Ergebnisüberprüfung und Einsprüche

**6.1** Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – Enquiry and Feedback Form – aushändigen lassen.

**6.2** Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – Appeal Against Enquiry Application Form – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an den WSET geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt.

## 7 Kandidatenzufriedenheit

**7.1** Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr APP nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, sich bei ihrem APP zu beschweren. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Kandidaten gebeten, sich mit unserem Quality Assurance Team per E-Mail unter [qa@wset.global.com](mailto:qa@wset.global.com) in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, der WSET auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

## 8 Allgemeines Verhalten

**8.1** Der WSET kann zu Recht erwarten, dass seine Mitarbeiter und alle Personen, die den WSET bei seinen zugelassenen Kursanbietern (APPs) vertreten, bei der Ausübung ihres Berufs professionell und respektvoll behandelt werden. Unangemessenes Verhalten, einschließlich verbaler oder physischer Angriffe, beharrlicher oder unrealistischer Forderungen oder Drohungen, die Mitarbeiter unter Druck setzen, werden als Fehlverhalten angesehen und können zu einem dauerhaften Ausschluss von WSET-Qualifikationen führen.

## 9 Prüfungsvorschriften

**9.1** Der WSET behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften nach Bedarf jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

# 7

## WSET-Qualifikationen

---

### WSET-Qualifikationen

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Wein auch Sake und Spirituosen umfasst. Die Qualifikationen werden vom WSET entwickelt und betreut. Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

WSET-Qualifikation Level 1, Weine (600/1504/4)

WSET-Qualifikation Level 2, Weine (603/4432/5)

WSET-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)

WSET-Diplom Level 4, Weine

WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen (600/1501/9)

WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)

WSET-Qualifikation Level 3, Spirituosen

WSET-Qualifikation Level 1, Sake (603/2051/5)

WSET-Qualifikation Level 3, Sake (603/2066/7)

Weitere Informationen über diese Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

### Regulierung

Der WSET ist als Organisation zur Vergabe von Qualifikationen von Qfqual, der englischen Regulierungsbehörde für Qualifikationen und Prüfungen, anerkannt. Für die Qualifikationen, die von Ofqual akkreditiert sind, ist die Akkreditierungsnummer in der Liste oben nach dem Titel der Qualifikation angegeben.

## Vielfalt und Gleichheit

Der WSET unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer Grundsätze für Vielfalt und Gleichheit kann vom Quality Assurance Team per E-Mail unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) angefordert werden.

## WSET Prizes

Kandidaten, die in ihren Prüfungen hervorragende Ergebnisse erzielt haben, können für einen Preis infrage kommen und werden in diesem Fall vom WSET kontaktiert. Weitere Einzelheiten zu den verfügbaren Preisen finden Sie unter: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



Getränkeausbildung  
weltweit

[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)  
Folgen Sie uns unter [@wsetglobal](https://www.instagram.com/wsetglobal)