

WSET Level 4 Systematisches Verkosten von Wein®

OPTISCHER EINDRUCK

| | |
|-------------------------|--|
| Klarheit | klar – trüb (fehlerhaft?) |
| Farbtiefe | blass – mittel – tief |
| Farbton | <i>weiß</i> grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun <i>rosé</i> hellrosa – lachsfarben – orange – zwiebelschalenfarben <i>rot</i> purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun |
| Andere Eindrücke | z.B. Schlieren/Tränen, Depot, Perlage, Bläschen |

GERUCH

| | |
|-----------------------|---|
| Reintönigkeit | sauber – unsauber (fehlerhaft?) |
| Intensität | verhalten – mittel(-) – mittel – mittel(+) – ausgeprägt |
| Aromausprägung | z.B. primär, sekundär, tertiär |

GESCHMACK

| | |
|-----------------------------|---|
| Süße | trocken – fast trocken – halbtrocken – halbsüß – süß – üppig |
| Säure | niedrig – mittel(-) – mittel – mittel(+) – hoch |
| Tannin | <i>Gehalt</i> niedrig – mittel(-) – mittel – mittel(+) – hoch <i>Art</i> z.B. reif/weich vs. unreif/grün/Stiele, grob vs. feinkörnig |
| Alkohol | niedrig – mittel(-) – mittel – mittel(+) – hoch gespritete Weine: niedrig – mittel – hoch |
| Körper | schlank – mittel(-) – mittel – mittel(+) – voll |
| Geschmacksintensität | zart – mittel(-) – mittel – mittel(+) – ausgeprägt |
| Geschmacksausprägung | z.B. primär, sekundär, tertiär |
| Andere Eindrücke | Textur (z.B. stahlig, ölig, cremig, mundfüllend), Kohlensäureprickeln (<i>nur Stillweine</i>) |
| Abgang | kurz – mittel(-) – mittel – mittel(+) – lang |

GESAMTEINDRUCK QUALITÄT *(siehe den Prüfungsführer für Kandidaten für weitere Informationen)*

| | |
|---------------------------------|--|
| Beurteilung der Qualität | fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend <i>geben Sie dann Gründe an, z.B. durch die Beurteilung von:</i> Ausgewogenheit/Integration, Intensität, Abgang, Komplexität, Mousse, Ausprägung des Rebsortencharakters, Reifungspotenzial usw. |
|---------------------------------|--|

TRINKREIFE UND REIFUNGSPOTENZIAL

| | |
|--|--|
| Beurteilung der Trinkreife und des Reifungspotenzials | zu jung – kann getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Alterung oder weitere Lagerung geeignet – zu alt |
| | <i>geben Sie dann Gründe an, z.B. durch die Beurteilung von:</i> Konzentration, Säure, Tannin, Entwicklung der Aroma- bzw. Geschmacksausprägung usw. |

DER WEIN IM KONTEXT

| | |
|---------------------------------------|--|
| Herkunftsland und/oder -region | <i>geben Sie das Herkunftsland und/oder die Herkunftsregion an, ggf. mit Begründung</i> |
| Rebsorte/(-sorten) | <i>geben Sie die Rebsorte/(-sorten) an, ggf. mit Begründung</i> |
| Stil innerhalb der Kategorie | <i>geben Sie den Stil innerhalb der Kategorie an (bei Schaum- und gespritzten Weinen), ggf. mit Begründung</i> |
| Produktionsmethode | <i>geben Sie die Produktionsmethode an (bei Schaum- und gespritzten Weinen), ggf. mit Begründung</i> |

Anmerkung für Studierende:

Bei Zeilen, in denen die Einträge durch Gedankenstriche voneinander getrennt sind, müssen Sie genau einen der angegebenen Begriffe wählen. Bei Zeilen, deren Einträge durch Kommas getrennt sind, sind die Einträge als Anhaltspunkte für Überlegungen zu verstehen. Es ist nicht unbedingt aus jedem Eintrag etwas zu jedem Wein zu sagen, und alle beschreibenden Begriffe sind nur Beispiele.

WSET Level 4 Wein-Lexikon: Anhang zum WSET Level 4 Systematischen Verkosten von Wein®

BESCHREIBUNG VON AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Denken Sie in den Kategorien primär, sekundär und tertiär

Primäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten der Traube und der alkoholischen Gärung

| Zentrale Fragen | Gruppen | Beschreibungen |
|--|--|--|
| Sind die Aromen und Geschmacksnoten fein <i>oder</i> intensiv? einfach <i>oder</i> komplex? allgemein <i>oder</i> klar umrissen? frisch <i>oder</i> gekocht? unreif <i>oder</i> reif <i>oder</i> überreif? | Floral | Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose, Veilchen |
| | Grüne Früchte | Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube |
| | Zitrusfrüchte | Grapefruit, Zitrone, Limette, Orangenschale, Zitronenschale |
| | Steinobst | Pfirsich, Aprikose, Nektarine |
| | Tropische Früchte | Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas |
| | Rote Früchte | Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume |
| | Schwarze Früchte | Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume |
| | Getrocknete/ | Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve |
| | Krautig | grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter |
| | Kräuterwürzig | Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill |
| | Scharfe Gewürze | schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze, Wacholder, Ingwer |
| Andere | Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, Gummi | |

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten der Weinbereitung nach der Gärung

| Zentrale Fragen | Gruppen | Beschreibungen |
|---|--|---|
| Stammen die Aromen und Geschmacksnoten von der Hefe, dem BSA <i>und/oder</i> der Eiche? | Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor) | Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt |
| | BSA | Butter, Käse, Sahne, Joghurt |
| | Eiche | Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig |

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten der Reifung

| Zentrale Fragen | Gruppen | Beschreibungen |
|---|---------------------------------|--|
| Zeigen die Aromen und Geschmacksnote absichtliche Oxidation, Fruchtentwicklung <i>und/oder</i> Flaschenreife? | Absichtliche Oxidation | Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell |
| | Fruchtentwicklung (weiß) | getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane <i>usw.</i> |
| | Fruchtentwicklung (rot) | Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere, <i>usw.</i> gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume, <i>usw.</i> |
| | Flaschenreife (weiß) | Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Getreide, Pilze, Heu, Honig |
| | Flaschenreife (rot) | Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Zeder, Tabak, vegetabil, nasses Laub, deftig, fleischig, Bauernhof |

Anmerkung für Studierende: Das WSET Level 4 Wein-Lexikon enthält empfohlene Beschreibungen für die Aromen und Geschmacksnoten, die Sie möglicherweise in einem Wein erkennen. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, liefert aber Beispiele für ein geeignetes Vokabular, das in den Verkostungsprüfungen für Level 4 verwendet werden kann.



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016. Das WSET Level 4 Systematische Verkosten von Wein® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte wset@wset.co.uk